UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURES
INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

MASTER TOURISME ET HÔTELLERIE

Parcours « Tourisme et Développement»

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

La valorisation du patrimoine alimentaire : le cas de Bali.

Présenté par :
Marine GENDRE

Année universitaire : **2015 - 2016** Sous la direction de : **J. Bessière**

UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURES
INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

MASTER TOURISME ET HÔTELLERIE

Parcours « Tourisme et Développement»

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

La valorisation du patrimoine alimentaire : le cas de Bali.

Présenté par :
Marine GENDRE

Année universitaire : **2015 - 2016** Sous la direction de : **J. Bessière**

« L'ISTHIA de l'Université Toulouse Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e) »

REMERCIEMENTS

Dans un premier temps je tiens à exprimer ma plus sincère gratitude à ma maitre de mémoire, **Jacinthe Bessière,** qui s'est montrée très disponible et à l'écoute tout au long de ces cinq mois de stage. Ses conseils avisés, son accompagnement régulier et ses recommandations m'ont permis d'appréhender au mieux ce travail de recherche et d'enrichir ma réflexion. J'inclus également à mes remerciements **Laurence Tibère** qui est avec Madame Bessière à l'initiative de ce projet de recherche. Bien que ce stage ait débuté non sans quelques difficultés, sans leur proposition je n'aurai pas pu avoir l'opportunité de vivre cette expérience balinaise inoubliable et réaliser ce travail enrichissant tant sur le plan personnel que professionnel. Je remercie également **Irma Rahuyda** pour son accueil à notre arrivée à Bali.

De même, je tiens à exprimer ma reconnaissance envers tous les professionnels que j'ai été amenée à rencontrer au cours de mes recherches et des entretiens réalisés pour leur disponibilité.

Merci également aux deux formidables documentalistes fuxéennes : **Anne Serda** et **Martine Araud** qui n'hésitent pas à accorder de leur temps pour aider dans les recherches exploratoires.

Une petite attention particulière envers **Marguerite Martial**, mon « acolyte » pendant mes trois premiers mois balinais pour son soutien et ses conseils.

Merci également à l'ensemble de mon entourage et notamment à ma famille qui a toujours soutenu mes choix m'accordant soutien et confiance dans l'ensemble de mes projets.

Pour finir, à **Florian** qui malgré la distance a su me soutenir et m'épauler en étant présent chaque jour de ses quatre mois.

SOMMAIRE

SOMMAIRE **5**

INTRODUCTION GÉNÉRALE **6**

PARTIE 1 : PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET ATTRACTIVITE TOURISTIQUE : VERS LA VALORISATION ET LA TRANSMISSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL **9**

Chapitre 1 : Tourisme, développement : présentation problématique et thématiques générales 11
Chapitre 2 : La mondialisation touristique et la place des concepts d'identité, de valorisation et de transmission des traditions 27
Chapitre 3 : La place du patrimoine alimentaire dans la mise en tourisme d'un territoire 43

PARTIE 2 : MISE EN CONTEXTE DU PROJET D'INVESTIGATION : OBJECTIFS, DELIMITATION DU TERRITOIRE ET METHODOLOGIE EMPLOYEE **62**

Chapitre 1 : Objectifs de la collaboration universitaire structurant la mise en place du stage et présentation du territoire d'application 64
Chapitre 2 : Focus sur la culture alimentaire balinaise 82
Chapitre 3 : Présentation d'une méthodologie s'articulant autour de la recherche et du travail sur le terrain 96

PARTIE 3 : VERS UNE MEILLEURE VALORISATION DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE BALINAIS **113**

Chapitre 1 : Inventaire lié au patrimoine alimentaire balinais 114
Chapitre 2 : Présentation des résultats de l'enquête 148
Chapitre 3 : Proposition d'une stratégie d'intervention autour de la valorisation du patrimoine alimentaire balinais 168

CONCLUSION GENERALE **185**

BIBLIOGRAPHIE **187**

TABLE DES ANNEXES **190**

TABLE DES SIGLES ET DES ABREVIATIONS **253**

TABLE DES FIGURES **254**

LISTE DES TABLEAUX **255**

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Aujourd'hui, l'activité touristique a une importance considérable dans le développement économique de certains pays et plus précisément pour les pays en voie de développement. Malheureusement, bien souvent, le développement de l'activité touristique au sein de ces territoires est très mal géré, on ne cherche qu'à générer du profit au dépend bien souvent de la population. Cependant, aujourd'hui, la coopération entre « tourisme » et « développement durable » permet d'appréhender le problème sous un nouvel angle, de plus en plus de visiteurs se montrent sensibles de participer au bon développement des territoires qu'ils visitent. Dans le même temps, nous voyons apparaître des besoins de plus en plus marqués concernant l'alimentation, de plus en plus les consommateurs se tournent vers une alimentation authentique, vers des produits dits « du terroir ». Ceci se ressent également au sein de l'activité touristique. Ainsi, aujourd'hui le patrimoine alimentaire peut constituer un véritable enjeu de développement pour certaines destinations, il va être de plus en plus mis en valeur et peut véritablement participer à la promotion des territoires. De plus, de nombreux touristes considèrent la découverte d'un nouveau patrimoine alimentaire comme faisant partie intégrante de leurs voyages, ce serait une expérience touristique à part entière.

Face à ces différents constats : montée en puissance de l'industrie touristique au sein des territoires en voie de développement, apparition des problématiques de développement durable et gain d'intérêt envers une alimentation authentique, le patrimoine alimentaire peut devenir un atout considérable dans les stratégies touristiques faisant de cette activité un véritable outil de développement pour les territoires tels que Bali.

C'est dans un tel contexte que nous nous sommes intégrés pour notre stage au programme de recherche mis en place par l'Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA – Université Toulouse II-Jean Jaurès) et l'Université Udayana (UNUD) à Denpasar, Bali. Ainsi, notre rôle pendant ces cinq mois était d'étudier la valorisation du patrimoine alimentaire balinais, nous avons donc mis en place un inventaire recensant les différentes spécificités de ce dernier en fonction d'une définition faite par Jacinthe Bessière et Laurence Tibere, sociologues et maîtres de conférence :

> *« Les éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé. Concrètement, il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que les techniques et les objets culinaires liés à leur transformation. Enfin, ce patrimoine comprend également les savoirs et pratiques liés à la consommation (manières de table, formes de sociabilité, symbolique des aliments, objets de la tables, etc.) et à la distribution alimentaire (marché de pays, vente à la ferme) ».*

Nous avons tout d'abord mené une phase de recherches qui nous a permis de constater que l'alimentation balinaise constituait un élément caractéristique pour le territoire permettant à Bali de se différencier de l'alimentation indonésienne (pays auquel Bali appartient) puisqu'il s'agit de la seule île hindouiste au milieu d'un archipel essentiellement musulman. De plus, nous nous sommes vite rendus compte que l'activité touristique était l'une des premières sources économiques pour notre terrain d'investigation. Tous ces éléments nous ont aussitôt été confirmés par les entretiens que nous avons réalisés. Ainsi, nous avons formulé la question de départ suivante :

> Quelle place occupe l'alimentation dans la mise en tourisme de l'île de Bali, de quelle façon cette alimentation est-elle valorisée ?

Après avoir approfondi nos recherches exploratoires et avoir fait quelques observations sur le terrain nous avons précisé cette première question et nous avons pu établir la problématique suivante guidant l'ensemble de notre travail de recherche :

> Comment l'activité touristique peut devenir une stratégie de développement autour de la valorisation et la transmission de la culture alimentaire balinaise ?

Nous avons donc commencé notre travail par une phase de recherche exploratoire, puis nous avons mené une investigation sur le terrain : réalisation d'entretiens, observations et discussions informelles. Suite à cela, nous avons pu faire une analyse et proposer des préconisations. La rédaction de ce travail va donc s'articuler de la manière suivante, tout d'abord nous allons présenter dans une première partie le cadre théorique afin de mieux appréhender la façon dont le tourisme s'est implanté sur les territoires, la façon dont il a pu être considéré comme un véritable outil de développement, nous étudierons également à quoi fait référence le patrimoine alimentaire. Dans une deuxième partie nous tacherons de présenter notre terrain d'investigation en accordant une importance particulière à sa culture alimentaire, nous présenterons également la méthodologie suivi pour mener à bien ce projet. Enfin, dans une troisième partie nous présenterons l'inventaire relatif au patrimoine alimentaire

balinais, nous verrons également les résultats que nous avons obtenu à la suite de notre étude ce qui nous conduira à présenter nos divers axes d'intervention stratégique.

PARTIE 1 :

PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET ATTRACTIVITE TOURISTIQUE : VERS LA VALORISATION ET LA TRANSMISSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

Introduction première partie

Cette première partie va chercher à montrer de quelle manière l'activité touristique peut générer du développement et de l'attractivité pour un territoire à travers la valorisation de son patrimoine culturel immatériel et plus particulièrement le patrimoine alimentaire.

Pour ce faire, nous allons commencer par nous intéresser au cours de notre premier chapitre à plusieurs concepts. Tout d'abord nous traiterons l'activité touristique et la manière dont elle a évolué au cours du temps, nous étudierons également le concept de développement que nous allons commencer par définir afin de voir de quelle manière il a évolué faisant apparaître un développement durable pour les territoires. Ceci nous conduira à nous pencher sur la question du tourisme comme facteur de développement.

Au cours de notre deuxième chapitre nous aborderons différentes notions qui sont importantes dans la définition de notre problématique et de nos hypothèses, c'est ainsi que nous traiterons du processus d'identité (qui est un élément fondateur du patrimoine culturel immatériel), de transmission et de valorisation.

Pour finir nous tacherons d'apporter au cours de notre troisième et dernier chapitre les éléments nécessaires afin de bien cerner ce qui va entourer le patrimoine alimentaire. Nous nous attacherons donc à faire le point sur les différentes notions qui lui sont inhérentes.

L'objectif de cette première partie sera de poser le cadre des éléments théoriques nécessaires pour aborder notre sujet d'étude. Cela nous permettra de définir les éléments de notre problématique qui sont nécessaires à la formulation de nos hypothèses.

Chapitre 1

Tourisme, développement : présentation problématique et thématiques générales

Nous allons aborder au cours de ce premier chapitre différents concepts clés qui sont au cœur de notre étude. Nous commencerons par le concept de « développement touristique » en étudiant la manière dont le tourisme a évolué. Ceci nous conduira à nous interroger sur les notions de développement pour déboucher sur le lien entretenu entre « tourisme » et « développement ». Nous verrons donc de quelle façon le tourisme peut être considéré comme étant un facteur de développement et quelles en sont les limites.

1. La mondialisation du développement des déplacements touristiques :

Tout d'abord, d'après le Petit Robert, le tourisme serait :

> *« Le fait de voyager, de parcourir pour son plaisir un lieu autre que celui où l'on vit habituellement (même s'il s'agit d'un petit déplacement ou si le but principal du voyage est autre) »*[1].

Nous allons désormais étudier la façon dont le tourisme est apparu sur les territoires, la manière dont il s'est développé avant de s'imposer comme étant un véritable phénomène d'ordre international.

1.1. Du début de l'activité touristique …

Selon Marc Boyer, le tourisme n'a pas toujours existé, c'est une invention des sociétés européennes, une création de l'histoire, ce n'est donc pas une activité dite « naturelle » :

> *« C'est un aspect de la société industrielle. Son évolution socioculturelle n'obéit pas aux tendances de la demande – on n'usera pas du langage mercatique réducteur – mais elle est faite de démarrages successifs, d'inventions paradoxales, de montée en force d'acteurs du tourisme et des régions réceptives »*[2].

---

[1] Le Petit Robert, dictionnaire de la langue française, la référence de la langue française. Dictionnaire le robert, Paris, 2011.

[2] Ecofine. *Le tourisme : essaie de définition.* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.ecofine.com/EHL-FORUM/No%205/Le%20Tourisme%20-%20Essai%20de%20d%C3%A9finition,%20Ch.%20Demen-Meier.pdf>. (Consulté le 25/05/2016).

Cependant, comme nous le dit Stéphane Lecler dans *Alternatives économiques* [3], depuis toujours et ceci à l'échelle mondiale, les hommes voyagent, diverses raisons vont les pousser à se déplacer, qu'il s'agisse de migrations de peuplement, de conquêtes militaires, d'échanges commerciaux, de pèlerinages religieux, etc. il s'agit donc d'une pratique très ancienne. Cependant, dans ces différents cas les hommes ne se déplaçaient pas dans le but de découvrir des curiosités ni pour le plaisir, cela constituaient simplement une annexe à la raison principale du voyage.

C'est la Renaissance et le mouvement des lumières qui va marquer le réveil de la curiosité menant à l'apparition des premiers guides touristiques recensant les points d'intérêt des territoires. C'est ainsi qu'en Angleterre, à la fin du XVII^{ème} siècle apparait véritablement le tourisme. Les aristocrates anglais vont effectuer un voyage en Europe (allant d'une durée de quelques semaines à deux ou trois ans) dans l'objectif d'initier les jeunes aristocrates britanniques, de parfaire leur éducation en leur procurant une ouverture culturelle sur le monde (par exemple pour découvrir l'art classique en Italie). On va appeler ce voyage d'initiation le « Grand tour » (« tour » qui plus tard va donner naissance au mot « tourisme), il s'agit d'un véritable bien de luxe, le tourisme est ici réservé à l'élite, à une minorité[4],.

C'est Stendhal qui pour la première foi va parler de « *tourism* » dans « *Mémoires d'un touriste »* écrit en 1838, livre à l'intérieur duquel il va décrire son voyage en France. Puis, le petit Larousse va pour la première foi en 1877 faire apparaître le terme « tourisme » dans son dictionnaire en le décrivant comme étant un *« goût, habitude de touriste ».* Aujourd'hui l'OMT (Organisation Mondiale du Tourisme) définit le touriste comme :

> *« Une personne qui séjourne plus de vingt-quatre heures en un lieu autre que son environnement habituel, et pour quelque raison que ce soit ».*

Nous voyons donc à travers cette définition que le tourisme c'est le déplacement d'un point A vers un point B qui va mettre à la disposition du visiteur des aménagements d'ordre touristique afin de répondre aux attentes émises par ce dernier (tels que des restaurants, des hôtels, des activités ludiques, etc.).

---

[3] Alternatives économiques. *Une histoire du tourisme. D'un luxe de riches à un loisir de masse.* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.alternatives-economiques.fr/une-histoire-du-tourisme--d-un-luxe-de-riches-a-un-loisir-de-masse_fr_art_735_38022.html>. (Consulté le 25/05/2016).

[4] Bessière Jacinthe. Sociologie du tourisme. Cours de Master 1 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.

Peu à peu cette activité va prendre de l'ampleur, elle va se démocratiser et devenir un véritable phénomène international, progressivement tous les espaces vont être convoités y compris ceux que l'on peut qualifier de « territoires en voie de développement » par cette industrie donnant naissance à diverses formes de tourisme (tourisme culturel, tourisme thermal, tourisme balnéaire, tourisme de montage, etc.). C'est ce que nous allons traiter au cours de notre prochaine partie.

1.2. … à sa démocratisation :

Au départ, comme nous avons pu le voir le tourisme était une pratique réservée à un groupe de « nantis », puis peu à peu au cours du XX^{ème} siècle elle va se démocratiser devenant une pratique commune et banale jusqu'à devenir un véritable phénomène social. Les destinations touristiques vont être inventées par des élites qui vont vouloir se distinguer socialement puis ensuite elles vont se diffuser, se répandre poussant ainsi la foule à imiter l'élite.

Il est important de préciser que cette propagation du phénomène touristique est fortement liée au développement des transports facilitant le déplacement des hommes. Effectivement, à partir du moment où les transports ont connu leur révolution (notamment en 1954 avec l'apparition du « vol charter ») les déplacements au niveau international ont été favorisés et ainsi l'activité touristique a véritablement explosé.

Avant cela, la mise en place des premiers congés payés par le Front populaire en 1936 avait déjà bien enclenché le processus de mutation sociale permettant d'accorder plus importance aux loisirs.

Toutes les conditions vont donc être réunies pour permettre à tous d'avoir accès au tourisme. On va donc voir apparaître une diversification des pratiques et publics poussant les territoires à s'inventer et se construire.

L'élite voulant fuir la masse va chercher à se rendre dans des endroits où personne n'est jamais allé, elle va aller dans des territoires de plus en plus éloignés, poussant ainsi les territoires dits « en voie de développement » à s'ouvrir à l'opportunité que représente l'activité touristique.

Aujourd'hui, au XXI^{ème} siècle, le tourisme est considéré comme un véritable loisir de masse, comme un bien de consommation courant ayant des enjeux économiques de plus en plus considérables et notamment pour les territoires en voie de développement. Ainsi, aujourd'hui, l'activité touristique constitue une source de devises très importante

pour les territoires. Effectivement, d'après l'INSEE[5] (Institut National de la Statistique et des Études Économiques), le tourisme a généré 940 milliards d'euros en 2014 contre 901,8 milliards en 2013, cette augmentation montre bien le potentiel de ce secteur.

Il nous semblait important d'aborder ces points concernant l'histoire du tourisme afin d'être en mesure de mieux appréhender son évolution et son ancrage dans l'histoire des cultures. Nous allons désormais aborder la notion de développement et son évolution.

2. Retour sur le développement :

Il nous paraissait désormais nécessaire de faire un focus sur le développement des territoires nous menant à aborder ce qu'est le développement durable et ce qu'il représente pour les territoires et notamment pour les territoires en voie de développement dont notre terrain d'étude : Bali, fait partie. Effectivement, face à la pression exercée par l'activité touristique, il est nécessaire de mettre en place des stratégies qui vont bien souvent reposer sur la mise en place d'un développement durable dont les fondements reposent sur la mise en place d'un tourisme vecteur d'économie et respectueux de l'environnement, de la culture locale et des habitants.

2.1. Développement et enjeux pour les territoires :

2.1.1. Qu'est-ce que le développement ?

Beaucoup de chercheurs se sont essayés à la définition du terme de « développement », nous avons retenu celle émise par la « Déclaration des Nations Unies sur le droit du développement » de 1986, qui affirme qu'il s'agirait d'un :

> *« Processus global, économique, social, culturel et politique, qui vise à améliorer sans cesse le bien-être de l'ensemble de la population et de tous les individus, sur la base de leur participation active, libre et significative au développement et au partage équitable des bienfaits qui en découlent »*[6].

Citons également la définition faite par Bernard Bret[7] :

---

[5] INSEE. *Recettes du tourisme international en 2014*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=98&ref_id=CMPTEF13503>. (Consulté le 25/05/2016).

[6] Nations Unies. *Déclaration des Nations Unies sur le droit au développement.* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.un.org/fr/events/righttodevelopment/declaration.shtml>. (Consulté le 25/05/2016).

[7] Hypergeo. *Développement définition*. [En ligne]. Disponible sur : http://www.hypergeo.eu/spip.php?article511>. (Consulté le 25/05/2016).

> *« Le terme de développement, utilisé dans les sciences humaines, désigne l'amélioration des conditions et de la qualité de vie d'une population, et renvoie à l'organisation sociale servant de cadre à la production du bien être ».*

Nous voyons donc à travers ces définitions différentes notions qui vont intervenir dans le concept de développement. Nous notons la mise en évidence de l'aspect social, ici l'objectif du développement serait d'amener une amélioration des conditions de vie des populations. Nous notons également la mise en évidence de l'aspect économique décelé dans la notion de développement :

> *« Le développement est en effet perçu comme synonyme de croissance économique, et sa mise en œuvre repose sur une logique de production sans cesse accrue de richesses, Un prélèvement massif sur la nature et les ressources, une expansion illimitée » (Brunel, 2004, p.14).*

Cette notion de « croissance » ici exprimée est reprise par Bernard Bret :

> *« Cette dernière [la croissance], mesure la richesse produite sur un territoire en une année et son évolution d'une année à l'autre, telle qu'elle est prise en compte par le Produit Intérieur Brut (PIB). Elle ne dit rien, en revanche, sur ses effets sociaux. Elle n'informe donc que peu sur le niveau de vie et encore moins sur la qualité de vie. La croissance peut contribuer au développement, mais tel n'est pas toujours le cas et on parle de croissance sans développement quand la production de richesse ne s'accompagne pas de l'amélioration des conditions de vie. »*8.

Les notions de « croissance », de « profit économique » feraient donc partie intégrante du concept de « développement ». Cependant, d'après Bernard Bret « *le développement relève davantage du qualitatif que du quantitatif* ».

En effet, si l'on reprend la définition de « développement » faite par Sébastien Raysac[9], il s'agirait d'un :

> *« Concept désignant l'ensemble des transformations techniques, sociales, territoriales, démographiques et culturelles accompagnant la croissance de la production. Il traduit l'aspect structurel et qualitatif de la croissance et peut être associé à l'idée de progrès économique et social. Après avoir privilégié la seule croissance de la production de richesse (PIB, PIB/habitant) le concept de développement s'est élargi pour inclure différentes dimensions constitutives du bien être : état global de santé des populations, les niveaux d'instruction, d'une manière générale les conditions de vie ».*

Ainsi, nous pouvons reprendre l'idée émise par Pierre Torrente[10] qui affirme que lorsque l'on veut générer du développement sur un territoire, il faut tout d'abord partir d'une situation initiale aboutissant à une nouvelle situation plus favorable.

---

[8] Hypergeo. Développement définition. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article511>. (Consulté le 25/05/2016).

[9] Rayssac Sébastien. Développement et tourisme durable. Cours de Master 1 Tourisme et développement. ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.

[10] Torrente Pierre. Fondements du développement durable appliqué au tourisme. Cours de Licence Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2013.

Après avoir tacher d'analyser de quoi il est question lorsque nous abordons la notion de « développement », nous allons à présent étudier les enjeux de ce dernier pour les territoires.

2.1.2. Les enjeux et spécificités du développement pour les territoires :

D'après Bernard Pecqueur (cité par Sébastien Rayssac[11]), le développement territorial désigne :

> *« Tout processus de mobilisation des acteurs qui aboutit à l'élaboration d'une stratégie d'adaptation aux contraintes extérieures, sur la base d'une identification collective à une culture et à un territoire ».*

Tous les territoires affrontent la contradiction entre les différentes logiques à savoir économique, sociale et environnementale qui existent et tous énoncent les compromis et essaient de combiner ces trois dernières. Les territoires, ou plutôt les acteurs des territoires vont donc mobiliser les ressorts de leur développement en forgeant de nouvelles dynamiques et en essayant de construire de nouveaux partenariats.

Nous avons choisi d'aborder plus en détails la notion de développement en nous axant sur son aspect relevant de l'ordre du social, aspect qui nous paraissait être le plus en adéquation avec notre sujet d'étude. Cependant, nous avons pu voir précédemment à travers les propos tenus par Bernard Bret que « aspect social » et « aspect » économique sont intimement liés lorsque l'on aborde la notion de « développement ». Effectivement, il estime que l'on ne pourra pas parler de développement si la croissance n'est pas vectrice d'amélioration des conditions de vie.

Dans le cadre de notre investigation nous avons été amené à constater que la population locale était en mesure de jouer un rôle majeur c'est la raison pour laquelle nous avons choisi de nous pencher davantage sur le développement social que Pierre-Noël Denieuil définit comme :

> *«* [se construisant] *de manière très ciblée autour d'un groupe issu d'une population identifiée par des besoins et par une demande, ou autour d'une communauté d'action ou de voisinage spatialement circonscrite »[12].*

---

[11] Rayssac Sébastien. Développement et tourisme durable. Cours de Master 1 Tourisme et développement. ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.

[12] Cairn.info. Développement social, local et territorial : repères thématiques et bibliographiques sur le cas français. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2008-2-page-113.htm>. (Consulté le 27/05/2016).

L'importance accordée à la population locale en ce qui concerne la mise en place d'une forme de développement est très nettement visible au sein de cette définition, nous pourrions dire qu'elle constitue le point d'ancrage du développement social (que l'on rattache souvent au développement local). Leur implication va être déterminante pour la mise en place de projet de développement sur leur territoire.

L'amélioration des conditions et de la qualité de vie des habitants va véritablement être l'objectif du « développement social », ainsi, bien souvent, on a tendance à faire la distinction entre « développement social » et « développement économique ». Cependant, il est important de préciser que le développement s'inscrit dans la logique de la mondialisation, c'est une stratégie d'adaptation dont l'objectif est de permettre aux acteurs de réorganiser l'économie locale face au contexte de concurrence, aux évolutions et aux transformations. Les territoires vont donc rechercher quelle est la ressource clé qui pourrait permettre de se différencier des autres, quelle est la spécificité du territoire.

Cependant, le développement n'apporte pas que retombées positives :

> *« Si le développement a transformé la planète depuis la Révolution industrielle du XIXème siècle, il a aussi creusé les écarts entre les territoires et leurs populations. Non seulement le développement ne supprime pas les inégalités entre les lieux et les hommes, mais il en crée »*[13].

C'est en étant face à ce constat concernant le concept de développement qu'il nous a paru important d'aborder la notion de « développement durable » au cours d'une prochaine partie.

2.2. Le concept de « développement durable » :

Nous avons pu voir au cours de notre point précédent les spécificités du concept de « développement », concept qui va nous conduire à évoquer à présent plus en détails la notion de « développement durable », outils se révélant être d'une grande utilité et notamment lorsqu'il est question de développement au sein des pays dits « en voie de développement ».

---

[13] Hypergeo. *Développement définition*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article511>. (Consulté le 25/05/2016).

2.2.1. Prémices et définition de la notion de « développement durable » :

C'est face au constat fait par la Commission mondiale sur l'environnement et le développement de l'ONU à travers le rapport Notre avenir, que la Conférence mondiale de Rio sur l'Environnement et de développement de 1992 va aboutir à la formulation du concept de « développement durable ». Ainsi commence le rapport :

> *« Nous n'avons qu'une seule et unique biosphère pour nous faire vivre. Et pourtant chaque communauté, chaque pays poursuit son petit bonhomme de chemin, soucieux de survivre et de prospérer, sans tenir compte des éventuelles conséquences de ses actes sur autrui. D'aucuns consomment les ressources de la planète à un rythme qui entame l'héritage des générations à venir. D'autres, bien plus nombreux, consomment peu, trop peu, et connaissent une vie marquée par la faim et la misère noire, la maladie et la mort prématurée »*[14].

L'objectif du développement durable sera non seulement de palier à la dégradation de l'environnement mais également de répondre au contre coup de la période productiviste des trente glorieuses et à l'impossibilité pour la croissance de stopper ou de réduire la pauvreté et les inégalités sociales. En effet, les différences ne cessent de s'accentuer entre le nord et le sud ; entre les pays développés et les pays dits en voie de développement. Jusqu'à présent on jugeait que le développement était dispensable mais désormais le développement durable se distingue du développement, il va reposer nous le verrons sur des aspects certes économiques mais également sociaux et environnementaux permettant de conserver les ressources et d'assurer le bien être des populations locales.

Il s'agit d'un concept qui d'après Bernard Bret est à la frontière de plusieurs champs :

> *« Ce terme est utilisé largement, par les géographes comme par les écologistes, les économistes, les sociologues. Il s'est imposé dans le langage courant. Il faut donc bien entendre le développement durable pour ce qu'il est : un développement viable sur le plan économique, équitable sur le plan social et durable sur le plan environnemental »*[15].

C'est de manière progressive que le développement durable a pris de l'ampleur, le concept s'est construit peu à peu à travers le rapport Meadows de 1972 (abordant les

---

[14] Adéquation. Développement humain durable – diversité culturelle – solidarité internationale – égalité femmes/hommes. « Notre avenir à tous » (rapport Brundtland). [En ligne]. Disponible sur : <http://www.adequations.org/spip.php?rubrique34>. (Consulté le 27/05/2015).

[15] Hypergeo. *Développement définition*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article511>. (Consulté le 25/05/2016).

limites de la croissance), la conférence de Stockholm (qui va aborder le terme d'« écodéveloppement » traitant d'un développement raisonné et solidaire). C'est en 1987 que la notion acquiert son nom définitif lors de la Commission Brundtland, le Premier ministre norvégien, Madame Gro Harlem Brundtland va d'ailleurs en faire la définition suivante :

> *« Un développement qui répond au besoin du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. »*[16].

Contrairement au rapport Meadows qui prônait la croissance 0, le rapport Brundtland lui ne remet pas en cause le développement. Effectivement, il va simplement conseiller de le rendre durable, on ne va pas renoncer au développement pour préserver l'environnement mais on va essayer de réorienter la stratégie du développement afin que la croissance cesse de creuser les inégalités entre les territoires.

Cependant ce n'est que cinq ans plus tard lors du sommet de la terre de Rio que les objectifs du développement durable vont être clairement définis. Puis en 2002 le sommet de Johannesburg continue à faire avancer le concept de développement durable en confortant les décisions de Rio et en mettant en lumière les problèmes sur le dialogue interculturel, l'équité sociale, la santé et le lien avec l'environnement. Il apparaît donc nécessaire de concilier ressources et enjeux des territoires.

2.2.2. Les piliers du développement durable :

C'est à l'occasion du sommet de la terre organisé par les Nations Unies à Rio en juin 1992 que le développement durable est devenue une notion adoptée officiellement et énonçant les trois « piliers » fondamentaux de ce concept *« un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable »*[17]. Nous avons aujourd'hui différentes interprétations mais toutes reconnaissent que cette notion englobe trois aspects fondamentaux que l'on qualifie comme étant les « piliers » de ce concept :

- **développement économique :**

[16] Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer. *Développement durable*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Definition-du-developpement,15067.html>. (Consulté le 27/05/2016).

[17] INSEE, Institut National de la Statistique et des Études Économiques. *Développement durable : définition*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=definitions/developpement-durable.htm>. (Consulté le 27/05/2016).

L'objectif est de rendre l'économie prospère, compétitive et novatrice, pour y parvenir, l'amélioration des revenus et de l'emploi est nécessaire tout comme la sauvegarde des infrastructures matérielles et immatérielles (savoir-faire et techniques). Le capital de production et le capital social doivent être maintenu ou doivent croitre de manière qualitative afin de tenir compte d'une répartition sociale et territoriale équitable.

- **développement environnemental :**

Ici on souhaite lutter contre la destruction de l'environnement afin de conserver et de permettre à long terme la reproduction des ressources naturelles des territoires.

- **développement social :**

Afin de combattre les inégalités, l'exclusion mais aussi afin de satisfaire les besoins fondamentaux des populations. On souhaite ici, améliorer le cadre de vie et le niveau de vie (en procurant l'accès à certaines ressources par exemple).

Afin que le développement soit véritablement favorable aux territoires mais également aux populations il est obligatoire que ces trois aspects soient vérifiés de manière simultanée. Bien souvent et notamment dans le cas des pays en voie de développement on va favoriser l'un des trois piliers (il s'agira généralement de l'aspect économique) au détriment des deux autres. Ainsi il nous semblait important de préciser en citant Bernard Bret que :

> *« Les trois piliers du développement durable ne sont pas des contraintes qui, chacune, devrait limiter ses ambitions pour ne pas ébranler les deux autres. Il ne s'agit pas de brider le développement pour ne pas agresser la nature, ni d'être timide en matière de justice sociale pour ne pas gêner l'économie, mais d'inventer un mode de développement où chacune des dimensions constitue un atout pour le système d'ensemble. Ainsi pensé le développement durable est un objectif difficile que certains jugeront utopique. N'est-ce pas parce que le développement lui-même est une utopie : le développement est un processus de progrès de la qualité de la vie à qui il serait arbitraire de fixer un terme, mais auquel il est nécessaire de fixer un cap »*[18].

En résumé, le développement durable c'est un processus de développement qui va concilier l'écologie, l'économie et l'aspect social. Ces trois aspects doivent être vérifiés de manière simultanée afin que l'on puisse parler de développement durable, de plus, leur valeur doit être identique. Enfin nous conclurons en citant la remarque suivante :

> *« Ces trois piliers du développement durable sont indissociables, mais ils ne peuvent s'articuler les uns avec les autres que si la démocratie les met en cohérence et leur donne une efficacité systémique. La viabilité économique est nécessaire pour produire*

[18] Hypergeo. *Développement définition.* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article511>. (Consulté le 25/05/2016).

> *le bien-être matériel. L'équité sociale est nécessaire pour la qualité de vie de tous. La durabilité environnementale est nécessaire dans l'intérêt des générations futures »*[19].

Nous notons à travers cette citation la nécessité des acteurs présents sur un territoire de mettre en commun leurs compétences à travers une coopération permettant de mettre en place une démarche de développement pérenne. En effet, la mobilisation et la participation des acteurs doivent permettre le maintien et la préservation environnementale, sociale et économique des ressources territoriales.

Au cours de ces précédents points nous avons tenté d'aborder au mieux les concepts de « développement » et de « développement durable » qu'il nous semblait nécessaire de connaître afin de mieux prendre en compte les tenants et les aboutissants de notre sujet. Nous allons désormais nous intéresser à la façon dont ces concepts entrent en jeu dans l'activité touristique.

3. Activité touristique et développement des territoires :

Forcée de constater que l'activité touristique gagne de plus en plus de terrain à l'échelle mondiale, cette dernière peut se relever être un élément important dans le processus de développement des territoires.

3.1. Le tourisme comme facteur de développement :

3.1.1. Les projets touristiques : outils de développement des territoires :

Dans un premier temps il faut identifier ce qui est ou ce qui peut être considéré comme un facteur de développement sur un territoire, ensuite il faut voir comment est-ce que l'on peut s'approprier cette source d'éventuel développement. Ainsi, il faut que l'on parvienne à comprendre comment est-ce que l'activité touristique va s'intégrer dans un projet de développement mais également la manière dont elle va fonctionner. Cependant, il faut faire attention à ne pas idéaliser le tourisme et à ne pas le considérer automatiquement comme facteur de développement, c'est pourquoi il est nécessaire de savoir au préalable quel type de développement nous souhaitons avoir pour quel type de territoire.

---

[19] Hypergeo. Développement défintion. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.hypergeo.eu/spip.php?article511>. (Consulté le 25/05/2016).

Il est donc important de se demander dans quelles conditions le tourisme va être facteur de développement. Bien souvent on a tendance à privilégier les attentes des touristes au détriment des préoccupations environnementales, sociales et économiques des territoires. Cependant, d'après Pierre Torrente[20], enseignant-chercheur, pour que le tourisme puisse être considéré comme un facteur de développement il faut tout d'abord favoriser le développement des territoires et les bonnes conditions de vie des populations locales. Ainsi, il faut parvenir à concilier attentes des visiteurs et préoccupation sociales mais aussi environnementales et économiques.

De plus, bien souvent les territoires en voie de développement qui se trouvent en difficulté voient à travers le tourisme la possibilité de palier à leurs problèmes et de subvenir ainsi à leurs besoins. Cependant, d'après Pierre Torrente, pour que le tourisme soit un facteur de développement, il faut qu'il apparaisse comme une activité complémentaire à une autre activité qui elle serait l'activité principale. Ceci n'est pas souvent le cas au sein des pays en voie de développement qui ont tendance à tout miser sur l'activité touristique. Nous savons que le tourisme est une activité imprévisible ainsi, en cas de baisse de l'activité touristique les habitants ne se trouveraient pas dans la détresse puisqu'elle ne constituerait qu'une activité complémentaire, ils ne pâtiraient donc pas de la diminution des retombées économiques provenant de l'activité touristique.

De plus, pour mettre en place une activité touristique plusieurs points doivent être réunis tel que la liberté d'accueillir pour les habitants qui doivent se voir donner le choix de vivre ou non de cette activité, pour ce faire, il sera nécessaire de les impliquer dans le processus de mise en tourisme et de développement.

3.1.2. Cadre de référence pour le développement des territoires :

Pour qu'un projet de développement soit viable sur un territoire, il est nécessaire de définir un cadre de référence duquel il ne faut pas s'écarter. L'objectif ne sera pas de juger ou de faire d'un projet un modèle de référence mais plutôt d'être en mesure de dire si le projet peut être considéré comme étant un vecteur de développement pour le

[20] Torrente Pierre. Gestion de projet de développement touristique. Cours de Master 1 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2015.

territoire. D'après Pierre Torrente, pour qu'un projet de développement soit durable il doit intégrer dans son cadre de référence les cinq principes suivants :

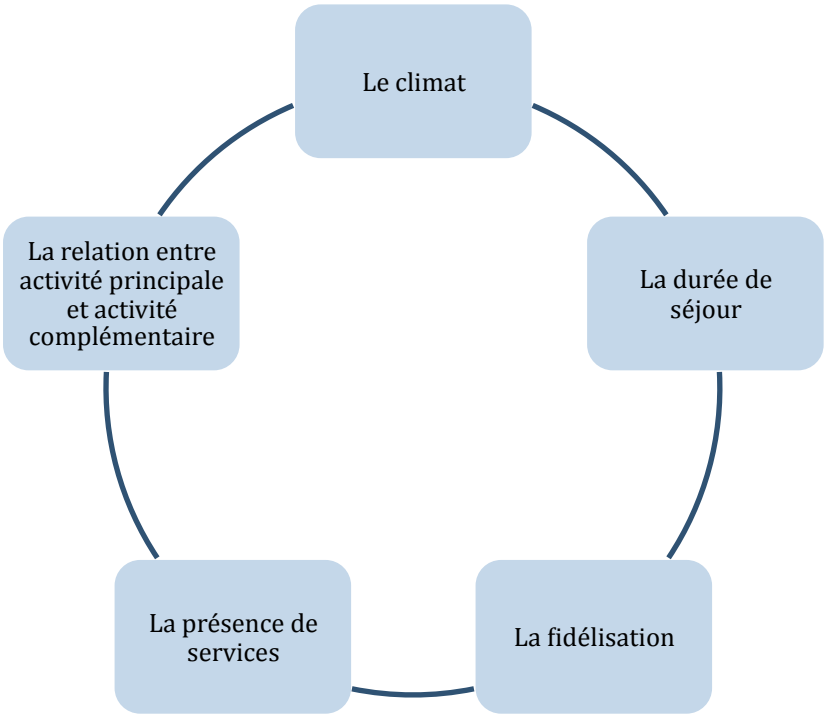


Figure 1

Cadre de référence des projets de développement touristique

Il faudra ensuite chercher à détailler comment devraient se comporter ces cinq principes au regard de l'activité touristique que l'on souhaite développer sur le territoire ainsi nous pourrons déterminer la pertinence du projet et assurer la mise en place d'un projet de développement viable.

3.2. Relations et limites de l'activité touristique comme vecteur d'amplification du développement durable :

Les territoires en voie de développement ont bien souvent tendance à miser leur économie sur leur succès au niveau touristique, cependant bien souvent il n'y a pas de cadre à ce développement. Ainsi nous voyons de plus en plus un développement totalement anarchique en matière de tourisme au sein de certaines destinations. Il nous paraissait donc important d'aborder ici les règles d'un bon développement touristique en définissant la notion de « tourisme durable. Les réflexions sur la durabilité appliquée

au tourisme sont très présentes aujourd'hui dans nos sociétés avec de plus en plus de travaux universitaires abordant ce sujet.

3.2.1. Le tourisme durable : de quoi s'agit-il ?

Il n'existe pas un type de tourisme précis que l'on peut appeler « tourisme durable » puisqu'il ne s'agit pas d'une forme de tourisme novatrice mais simplement d'un concept qui va impliquer d'adapter au secteur du tourisme les aspects de la durabilité qui sont compris dans le « développement durable ». On va donc chercher à définir les principes qui peuvent s'appliquer au secteur du tourisme dans son ensemble.

La première définition de ce concept par l'OMT date de 1988 :

> *« Le développement durable du tourisme satisfait des besoins des touristes et des régions d'accueils d'aujourd'hui, tout en veillant à protéger et à améliorer les conditions pour son développement futur. Il doit conduire à une gestion de l'ensemble des ressources permettant de satisfaire aux besoins économiques, sociaux et esthétiques, tout en sauvegardant l'intégrité culturelle, les processus écologiques essentiels, la diversité biologique et les systèmes d'entretien permettant la vie »*[21].

A travers cette définition nous pouvons identifier les idées majeures de ce concept de « tourisme durable » qui seraient la mise en place d'une solidarité intergénérationnelle, l'accord du droit au voyage pour tous, la prise en compte des préoccupations d'ordre économique, environnemental et social. Plus, tard, l'OMT va revoir la définition établi au préalable, elle va l'affinée en considérant que le tourisme durable serait :

> *« Un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil »*[22].

Selon les sources et les auteurs, il va y avoir des nuances concernant la manière dont le tourisme durable va être interprété, cependant il y a des points communs et des récurrences. En effet, la mise en œuvre du tourisme durable doit prendre en considération les trois piliers établis par le développement durable :

- **Environnemental :**

Il va falloir être en mesure de minimiser les répercussions négatives du tourisme sur l'environnement (pollution, etc.), pour cela, il est nécessaire d'adapter le développement

[21] Rayssac Sébastien. Développement et tourisme durable. Cours de Master 1 Tourisme et développement. ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.

[22] OMT. *Définition du tourisme durable.* [En ligne]. Disponible sur : <http://sdt.unwto.org/fr/content/definition>. (Consulté le 30/06/2016).

touristique à l'environnement du territoire d'accueil. Il va donc falloir faire une utilisation raisonnée des ressources naturelles afin de leur permettre de se renouveler (donnons l'exemple de l'eau). Il est donc nécessaire de prendre en considération la capacité d'accueil du territoire afin d'être conscient de ses limites.

- **Social et culturel :**

L'objectif va être d'assurer le progrès social du territoire par le développement du tourisme durable, ce dernier devant être en mesure de créer des conditions favorables permettant d'améliorer les conditions de vie des habitants. Il est donc intéressant de valoriser le patrimoine culturel de la destination en limitant les effets négatifs sur la société et la culture locale. Ainsi, il apparaît comme primordial de respecter les habitants dans leur culture, dans leurs habitudes et modes de vie. Il faudrait que le tourisme soit en mesure de lutter contre la folklorisation.

- **Économique :**

Il va falloir maximiser les apports socio-économiques en générant des ressources par le biais du tourisme. Cependant, il est très important que ces ressources soient ensuite réparties de manière équitable entre les prestataires touristiques, les investisseurs et la population locale. Il serait également idéal de parvenir à intégrer le tourisme à d'autres secteurs d'activité afin de rendre cette activité moins fragile et ainsi rendre moins fragile l'économie du territoire qui en dépend. De plus ici nous pourrions penser à inclure la lutte contre la précarité de l'emploi dans le tourisme en garantissant de bonnes conditions d'emploi et en assurant la formation. Pour finir la commercialisation de produits régionaux peut également entrer en ligne de compte en ce qui concerne le bon développement économique à travers le tourisme durable.

Les principes et les défis du « tourisme durable » vont donc se rapporter aux trois dimensions du « développement durable » se basant sur l'environnement, le social et l'économie. Cela veut dire que les sociétés locales doivent participer entièrement au processus de décision, elles doivent rester autonome et maitre de leur développement et devenir. Le tourisme durable doit reposer sur une cohésion sociale et exige l'engagement de tous les acteurs et ceci à toutes les échelles.

La mise en place d'un tourisme durable peut donc apparaître comme étant l'élément à développer pour les territoires victimes d'un mauvais développement touristique comme c'est bien souvent le cas au sein des pays en voie de développement.

Cependant, ce concept touristique a quelques limites sur lesquelles nous allons désormais nous pencher.

3.2.2. Les limites du concept de « tourisme durable » :

Dans un premier temps, il faut donc faire bien attention à l'importance que l'on porte à l'activité touristique afin qu'elle ne devienne pas un facteur de péril pour les trois aspects fondamentaux du développement durable. Cependant, bien souvent, acteurs et organisations touristique vont avoir des difficultés pour vérifier systématiquement les trois piliers. De plus, il existe une multitude de termes autour de la notion de « développement » dans l'activité touristique, ainsi il est difficile pour les visiteurs de s'y retrouver, ce qui laisse le champ libre à certaines organisations pour pratiquer le « green washing » :

> *« Le green washing, ou en français l'éco blanchiment, consiste pour une entreprise à orienter ses actions marketing et sa communication vers un positionnement écologique. C'est le fait souvent, de grandes multinationales qui de par leurs activités polluent excessivement la nature et l'environnement. Alors pour redorer leur image de marque, ces entreprises dépensent dans la communication pour « blanchir » leur image, c'est pourquoi on parle de green washing »*[23].

De plus en plus, le développement durable est considéré comme étant un argument publicitaire de taille face à des consommateurs qui se montrent soucieux du bon fonctionnement des territoires.

Malgré ces quelques menaces le tourisme durable est l'objet d'un véritable engouement à la foi de la part des professionnels mais également des consommateurs, il faut donc rester vigilent quant au devenir de ce concept.

Conclusion du chapitre

Nous avons pu voir à travers ce chapitre la manière dont l'activité touristique est apparue sur les territoires, la façon dont elle a évolué avant d'intégrer la mise en place de concepts propres au développement durable. Ceci prouve le changement actuel que connaît la société en intégrant des préoccupations d'ordre économique, social et environnemental. Préoccupations que l'on va retrouver à l'intérieur du concept de « tourisme durable » qui va s'opposer par définition au tourisme de masse.

---

[23] Greenwashing. *Qu'est-ce que le greenwashing ?* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.greenwashing.fr/definition.html>. (Consulté le 30/06/2016).

Chapitre 2

La mondialisation touristique et la place des concepts d'identité, de valorisation et de transmission des traditions

Nous allons définir à travers ce chapitre différents termes qui vont se trouver au cœur du raisonnement de notre travail et qui sont donc nécessaires pour mener à bien notre étude.

Dans un premier temps nous allons nous focaliser sur l'analyse des liens qui existent entre « identité » et « tourisme ». Nous verrons ensuite de quelle manière la population locale va s'approprier et va transmettre ces différents éléments dont ils sont les détenteurs ce qui nous mènera à étudier la façon dont on les valorise dans un objectif de mise en tourisme.

1. Identité locale : véritable enjeu du développement touristique d'un territoire :

Le secteur du tourisme ne cesse de gagner de l'ampleur et notamment au niveau économique. Cependant, cette avancée porteuse de croissance et de dynamisme n'est pas sans conséquences pour les territoires, effectivement, on remarque de plus en plus l'apparition de conséquences néfastes sur les plans culturels et identitaires. Nous allons donc étudier plus en détails à quoi l'identité fait référence et quelle relation elle entretient avec l'activité touristique.

1.1. Qu'est-ce que l'identité ?

Il nous semblait important de définir le terme d' « identité » qui d'après nous est intimement lié à notre travail de recherche. Ce cadrage nous permettra ainsi de mieux appréhender l'ensemble de notre étude. Le fait de définir une identité nous le verrons induit l'aller-retour permanent entre le principe de différenciation, d'appartenance et de ressemblance. En effet, une identité va forcément se construire par rapport à un autre objet (qu'il s'agisse d'un individu ou d'un groupe d'individus).

Concernant le cadrage de la notion d'identité, un ouvrage nous a beaucoup aider, il s'agit de *L'identité au cœur du voyage* écrit par Jean-Marie Furt et Franck Michel, nous allons donc être amenés à y faire référence tout au long de cette partie. Cependant, dans

un premier temps nous allons nous référer à la définition faite par le dictionnaire Larousse pour lequel l'identité serait :

> *« Le caractère permanent et fondamental de quelqu'un, d'un groupe, qui fait son individualité, sa singularité »*[24].

La définition que donne le Petit Robert de l'identité culturelle, va venir compléter la précédente :

> *« Ensemble de traits culturels propres à un groupe ethnique (langue, religion, art, etc.) qui lui confèrent son individualité ; sentiment d'appartenance d'un individu à ce groupe »*[25].

Les individus ou les groupes d'individus vont donc se définir par des caractéristiques qui lui sont propres ; caractéristiques qui vont déterminer l'identité de ces individus. D'après Yves Guermond[26], parmi ces caractéristiques se trouve le patrimoine que l'on va mobiliser pour appuyer une identité, le patrimoine induit l'aspect culturel ainsi nous pouvons dire que la culture va permettre de constituer une identité, il s'agit d'une composante très importante (et à laquelle nous allons faire référence tout au long de notre travail).

De plus, lorsque nous parlons d'identité l'une des remarques qui revient immédiatement c'est le fait qu'elle ne soit pas figée, ceci est repris par Jean-Marie FURT et Franck MICHEL (2007, p102) lorsqu'ils citent Amin Maalouf qui affirme que

> *« L'identité n'est pas donnée une fois pour toutes, elle se construit et se transforme tout au long de l'existence ».*

Une identité va donc continuer de se bâtir et d'évoluer au fil des rencontres et des contacts qui vont exercer sur elle une certaine influence.

Cette idée va être reprise par les deux auteurs et va être associée à l'idée précédente énonçant le lien existant entre identité et patrimoine et ainsi avec l'activité (et l'identité) touristique ; l'identité serait :

> *« […] des emprunts successifs à l'histoire, aux cultures locales, aux choses du passé que l'on résumera dans l'expression de patrimoine local – les lieux, les traditions, les gestes, les paroles – les acteurs locaux réinventent symboliquement un territoire qu'ils révèlent aux touristes et à eux-mêmes. En ce sens, l'identité culturelle locale s'articule intimement à l'action publique touristique. Elle en est l'expression symbolique, sans*

---

[24] Larousse. Dictionnaire de français. Définition identité. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/identit%C3%A9/41420>. (Consulté le 29/06/2016).

[25] Le Petit Robert, *Dictionnaire de la langue française*, la référence de la langue française. Dictionnaire le robert, Paris, 2011.

[26] Cairn.info. L'identité territoriale : l'ambiguïté d'un concept géographique. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-espace-geographique-2006-4-page-291.htm>. (Consulté le 29/06/2016).

> *cesse (re)construite ; elle en façonne ses formes et contribue à son développement, autant qu'elle en est le produit ».* (FURT, MICHEL, 2007, p.30-31).

Cependant, cet aspect peut également constituer un problème puisque l'identité c'est également :

> *« […] Une construction mentale, une image de soi et des autres « trafiquable » à l'envie, selon les intérêt de chacun ».* (FURT, MICHEL, 2007, p.103).

À cela ils rajoutent que :

> *« Le tourisme nous donne une bonne idée de comment on peut manipuler l'identité des autres et aussi la sienne en fonction d'intérêts mercantiles ».* (FURT, MICHEL, 2007, p103).

Une identité n'est donc pas figée, elle est au contraire malléable et peut ainsi se voir modifiée, arrangée mais aussi menacée par ces modifications successives faites pour des intérêts autres que ceux qui concernent l'identité elle-même.

L'identité est aujourd'hui au cœur des problématiques de développement touristique, en effet, de plus en plus de touristes ajoutent dans leurs motivations de voyages la découverte d'une nouvelle identité. Cela répond à la tendance actuelle d'une société qui se montre de plus en plus assoiffée de nouveautés. C'est cette dernière idée qui nous conduira à étudier dans la partie suivante l'identité en tant que véritable enjeu touristique.

1.2. Identité et activité touristique :

Comme nous l'avons évoqué précédemment la volonté de découvrir une nouvelle identité constitue une véritable quête pour le touriste, pour certains, elle fait partie intégrante des motivations. Nous allons au cours de cette partie étudier la relation qui existe entre « identité » et « activité touristique » mais également les retombées qui en sont induites (retombées positives mais également négatives).

1.2.1. Quelle relation existe t-il entre le tourisme et l'identité ?

En nous questionnant sur le rapport existant entre « identité » et « tourisme », nous nous sommes aperçus qu'un troisième concept rentrait en ligne de compte, il s'agit de l'authenticité :

> *« Expression d'une vérité profonde et non des habitudes superficielles, des conventions »*[27].

[27] Le Petit Robert. *Dictionnaire de la langue française*, la référence de la langue française. Dictionnaire le robert, Paris, 2011.

L'authenticité va attirer de plus en plus de visiteurs au même titre que l'identité. Face à ce constat, certains tours opérateurs (TO) vont clamer l'authenticité des voyages qu'ils proposent afin d'attirer les touristes faisant ainsi de l'authenticité un produit touristique à part entière :

> *« L'authenticité, habituel fonds de commerce de certains opérateurs et territoires pour survivre dans un marché de plus en plus concurrentiel »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.25).

L'authenticité serait donc ce qui résulterait de la mise en tourisme des traditions, donnant ainsi du grain à moudre à l'industrie touristique qui va s'appuyer sur ce type de caractéristiques des territoires. De plus, le tourisme va permettre de révéler les identités locales, de les comprendre. Il n'existe pas de territoire qui soit naturellement touristique au même titre qu'il n'existe pas non plus d'identité qui ne puisse se transformer et qui reste figée, les deux vont de pair. En effet, un lieu touristique doit être considéré comme étant révélateur de l'identité d'un territoire, tout comme les pratiques touristiques sont le reflet des identités individuelles. D'après Emmanuelle Peyvel (cité par FURT et MICHEL, 2007, p.155), pendant longtemps on n'a pas fait cas de l'activité touristique en tant que révélateur de l'identité, mais en fait, il s'agit d'un facteur important dans ce processus, il permet de mettre en exergue la manière dont une société va construire et va faire évoluer son identité.

Le tourisme possède un véritable lien avec l'identité lorsqu'il va s'appuyer sur le patrimoine culturel immatériel qui est un véritable témoin des traditions. Il permet d'ancrer l'identité des populations et il représente un vrai vecteur de dynamisme pour la région. Ainsi, il y a un lien indéniable entre « tourisme » et « identité » et ceci s'illustre à travers les propos suivants :

> *« Partout sur la planète, l'identité contribue au développement touristique autant que le tourisme participe, pour sa part, à la refondation des identités »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.30).

Les deux notions sont donc intimement liées, mais il faut être vigilent quant à l'utilisation de l'identité pour promouvoir un territoire. Notre réflexion va donc désormais se porter sur les deux effets impulsés par la mise en tourisme de la culture et l'identité : nous identifierons les retombées positives qui sont engendrées par la mise en tourisme de l'identité mais aussi sur les effets négatifs qui sont également issus de cette relation entre tourisme et identité.

1.2.2. Les limites de la mise en tourisme des identités :

Nous l'avons vu, l'identité constitue de plus en plus un véritable vecteur d'intérêt pour les touristes curieux de découvrir une nouvelle culture, elle est au cœur des préoccupations de la mise en tourisme. Cependant, le tourisme peut altérer les identités autant que les civilisations, en ayant une influence profonde sur les sociétés. Ceci est d'autant plus vrai pour les pays en voie de développement (dont l'Indonésie et la province indonésienne de Bali fait partie) qui misent souvent tout sur le développement de l'activité touristique. C'est pourquoi il est important de préciser que l'activité touristique ne doit pas être envisagée comme étant l'activité principale au sein d'une communauté.

Parmi les limites de la mise en tourisme de l'identité des territoires nous retrouvons :

- **Acculturation :**

D'après Bruno Claverie[28], l'acculturation c'est :

> *« Un processus dynamique d'évolution et d'altération des différents éléments de la culture lors du contact entre différents peuples. L'acculturation peut être spontanée (avec le mise en contact des peuples), elle peut être organisée, planifiée, contrôlée (avec l'exemple de l'esclavage) ».*

L'acculturation c'est donc ce qui va survenir lorsque deux cultures différentes vont se rencontrer, nous pouvons dire qu'il s'agit du propre du développement et plus particulièrement du développement touristique à l'intérieur duquel ce phénomène va être omniprésent puisque le tourisme c'est avant tout le contact entre les peuples. Bien souvent le contact qui s'opère entre deux cultures va être de puissance inégale. Effectivement, la culture la plus forte, la plus affirmée (qui est généralement celle des pays développés et donc des touristes qui vont en être les porteurs) va fortement impacter la seconde en lui imposant notamment un mode de fonctionnement. C'est ce qu'il va se passer lors de la mise en tourisme des pays en voie de développement fréquentés majoritairement par des touristes venant des pays du nord, donc de pays développés à l'intérieur desquels l'identité est bien ancrée et affirmée.

L'acculturation n'est donc pas pour rien dans l'évolution des sociétés, au contraire, elle aura une importance capitale concernant l'évolution culturelle des territoires concernés par la mise en tourisme. C'est un phénomène qui bien souvent est

[28] Claverie Bruno. Économie du tourisme. Cours de Master 1, Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.

perçu comme étant quelque chose de négatif, on estime que de nombreuses traditions vont se trouver menacées par le poids du tourisme qui va entrainer une transformation interne des cultures et des groupes. Le phénomène d'acculturation va être présent à chaque foi que la population d'accueil ne sera pas préparée à la mise en tourisme de son territoire et ainsi de son identité. Les habitants vont se voir adopter différents traits de culture des visiteurs en oubliant la leur (fait très visible au niveau de l'alimentation).

- **Enculturation :**

D'après Bruno Claverie[29] :

> *« Le tourisme est dans tous les cas un processus d'enculturation ».*
> L'enculturation c'est *« lorsqu'un individu, un groupe, un territoire va faire l'apprentissage de sa propre culture par le tourisme, ici nous allons nous intéresser à la manière dont un groupe qui ne connaît pas bien sa propre culture, ou ne se rend pas compte de sa culture va se l'approprier par le biais du tourisme. »*

Bien souvent ce phénomène va exister au sein des territoires en développement. En effet, souvent, les habitants ne vont pas avoir conscience de la richesse de leur identité, de leur culture, elles constituent des éléments banals en faisant toutes deux partie de leur quotidien. Cependant, devant l'intérêt que présentent les touristes pour ces deux éléments les habitants vont réaliser les spécificités de leur identité et vont se la réapproprier ce qui va conduire à la folklorisation que nous allons désormais étudier plus en détails.

- **Folklorisation :**

Il s'agit de la perte de signification qui peut apparaitre lorsque l'on va ouvrir un territoire au tourisme. Ce phénomène est fortement lié aux deux précédents, d'après Jacinthe Bessière :

> *« Si la rupture est trop importante dans le processus de transmission (patrimoine oublié), il y a un risque de « dénaturation » ou d'invention » artificielle du patrimoine »*[30]*.*

A cela elle rajoute qu'il s'agirait d'une *« fausse interprétation »*, *« d'une projection et d'une reconstitution d'un imaginaire du passé »*.

Ainsi, l'image que l'on donnera de l'identité et donc du PCI (Patrimoine Culture Immatériel) de la destination en question sera faussée et exagérée, elle ne sera pas le reflet de la réalité. On va se baser ici sur des clichés, des stéréotypes qui sont propres à

[29] Claverie Bruno. Économie du tourisme. Cours de Master 1 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.
[30] Bessière Jacinthe. Sociologie du développement. Cours de Master 2 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

la culture du territoire en question pour bâtir l'image de la destination, on va donc s'appuyer et accentuer certains aspects afin d'attirer les visiteurs en leur faisant croire à l'authenticité des traditions. Ce problème que représente la folklorisation va souvent apparaître lorsque les territoires vont faire du tourisme l'activité principale au détriment d'autres activités (telle que l'agriculture par exemple) qui ont vu leur importance s'amincir considérablement. En effet, devant l'intérêt des visiteurs pour la culture traditionnelle, les différents éléments du PCI sont peu à peu devenus une véritable source de revenus :

> *« Au bout de la route touristique, des populations entières dépendent de ses « exigences », modifient leurs habitudes et coutumes pour « répondre aux attentes » de la clientèle touristique, tandis qu'une mince frange de la population visitée profite – parfois avec arrogance – de la manne soudainement offerte… »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.9).

On va donc essayer de s'adapter aux représentations que les touristes se font de la destination ; représentations qui sont en adéquation avec l'image que les acteurs du développement touristique cherchent à donner, cette adaptation va donc altérer considérablement la culture du territoire puisque comme le dit Rachid Amirou *« le tourisme participe à la construction de l'identité »*. Lorsque l'on parle de « représentation » on fait référence à l'imaginaire touristique que Rachid Amirou définit comme :

> *« Un exotisme dans l'espace et le temps : à savoir un imaginaire lié à l'espace, vécu comme un lieu de la pureté, de la thérapie et de la purification corporelle et spirituelle, une relation au temps »*. (AMIROU, 2000).

L'imaginaire touristique serait donc un facteur indéniable engendrant la folklorisation des identités puisque pour les peuples visités il est nécessaire d'avoir recours à la folklorisation afin de répondre à l'imaginaire des visiteurs. En effet, certaines populations d'accueil ne se rendent pas compte du danger que représente la folklorisation et ainsi elle sont prêtes à modifier leur identité pour satisfaire les désirs des touristes et dénaturent ainsi leurs cultures et traditions.

Les destinations dites « exotiques », les territoires en voie de développement sont très souvent vecteurs de représentations fortes chez le touriste, d'après Franck Michel :

> *« On ne voit pas l'autre tel qu'il est, mais tel qu'on aimerait bien le voir. Que ce soit le balinais, le papou, l'inuk ou le touareg, il aimerait juste qu'on le prenne pour ce qu'il est »*[31].

[31] MICHEL Franck. A la rencontre de l'autre mais comment ? Anthropodcast n°4, 2014, [En ligne]. Disponible sur : <http://www.anthropodcast.fr/>. (Consulté le 29/06/2016).

> *« Les autochtones se travestissent en autochtones costumés » (MICHEL, 2005).*

Sylvie Brunel va aller plus loin en affirmant que : *« la touristification consiste à transformer le monde en décor »* (BRUNEL, 2006).

En effet, pour reprendre l'idée émise par Sylvie Brunel, dans le cadre de la mise en tourisme des traditions, les expressions qui sont liées à la culture vont être pratiquées en dehors du contexte traditionnel, elles vont être exposées de manière complètement superficielle en devenant un vulgaire produit de consommation touristique faisant perdre au PCI tout son sens au profit du développement de l'attractivité touristique du territoire.

- **Marchandisation :**

L'un des problèmes de la mise en tourisme d'un territoire et qui plus est d'un pays en voie de développement est le risque que constitue la considération de l'identité comme une vulgaire marchandise. Bien souvent ces pays vont tout miser sur le tourisme afin de développer leur économie et ceci au dépend de leur identité. Le tourisme peut donc dans ces cas là constituer un véritable danger :

> *« Par le biais de l'ingérence touristique, l'identité, autrement dit l'âme même des sociétés et de ses membres, serait-elle définitivement sur l'autel de la consommation et du capitalisme, où les cultures – si possible « traditionnelles » - ne sont plus que des marchandises à négocier, à exploiter, à visiter ? Réduits à l'état de « produits » et de « biens », les manifestations culturelles devraient-elles leur survie à leur marchandisation ? »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.9-10).

Idée qui est reprise par les deux anthropologues :

> *« Le tourisme nous donne une bonne idée de comment on peut manipuler l'identité des autres et aussi la sienne en fonction d'intérêts mercantiles »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.103).

Nous l'avons vu à travers cette partie, il y a des limites concernant le déploiement de stratégies de développement touristique basée sur l'identité ; limites qui peuvent parfois mener à des excès irrémédiables envers le territoire mais également envers sa population. C'est en étant face à ce constat que nous verrons plus tard, au cours de ce travail de recherche qu'il est essentiel de garantir à la population locale la liberté d'accueillir le tourisme, de l'impliquer dans la mise en tourisme de son territoire puisqu'elle est considérée comme étant un acteur essentiel dans la problématique de la mise en tourisme. Il est donc crucial de mettre en place des stratégies de développement qui attachent de l'importance à la réduction des impacts négatifs de la mise en tourisme

des identités tendant ainsi à l'instauration d'une situation pérenne pour les territoires et les populations y résidant.

1.2.3. Les retombées positives de la mise en tourisme des identités :

Nous avons abordé dans le point précédent les conséquences négatives de la mise en tourisme des cultures des populations d'accueil. Cependant, le tourisme n'a pas que des impacts néfastes, il peut également jouer un rôle positif, c'est ce que nous allons nous employer à développer au cours de cette partie. Parmi les retombées positives nous retrouvons les phénomènes suivants :

- **Endoculturation :**

D'après Bruno Claverie, il s'agit de :

> *« La transmission que font les anciens aux jeunes (transmission intergénérationnelle), elle peut se faire dans des familles, des groupes, des communautés. C'est la transmission d'un savoir, de traditions, d'une culture. Il est possible de mieux assurer ces transmissions par le tourisme puisque cette activité aurait également pour mission d'entretenir le relais intergénérationnel avant que ces traditions ne se dissolvent totalement »*[32].

Ce phénomène va donc favoriser les échanges et va s'opposer à la globalisation de la culture liée à la mondialisation, on va donc essayer de contrer l'hégémonie culturelle, on va ainsi à travers l'activité touristique chercher à se défendre et non pas à subir. C'est l'idée qui va être développée par Franck Michel (2007, p.73) qui nuance les impacts néfastes du tourisme en affirmant que bien que cette activité endosse souvent le mauvais rôle, elle permet également aux cultures et aux identités de perdurer et de ne pas disparaître avec la montée en puissance de la mondialisation.

- **Protection :**

L'idée développée précédemment se retrouve dans l'aspect de protection de l'identité que nous allons développer. Michel Picard[33] reprend cette idée en énonçant que le tourisme culturel n'est pas simplement une réponse aux touristes qui sont à la recherche de représentations culturelle mais qu'il s'agit avant tout d'un moyen permettant de protéger l'intégrité de la culture balinaise. Cette idée de protection de

---

[32] Claverie Bruno. Économie du tourisme. Cours de Master 1 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2014.

[33] Espaces temps.net. *L'identité balinaise à l'épreuve du tourisme*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.espacestemps.net/articles/identite-balinaise-epreuve-tourisme/>. (Consulté le 26/05/2016).

l'identité et donc de la culture d'une population est reprise par Jean-Marie Furt et Franck Michel :

> *« Le tourisme permet d'entrevoir un certain avenir, le tourisme peut permettre de : préserver l'identité culturelle, linguistique, artistique d'une communauté »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.76).

- **Appropriation et réappropriation / reconnaître et révéler son identité**

Nous avons abordé ce sujet dans la partie précédente en traitant son aspect néfaste sur les identités. Cependant, l'idée de prise de conscience et de révélation de l'identité peut également constituer quelque chose de positif pour les sociétés. C'est ce dont nous font part Jean-Marie Furt et Franck Michel qui voient les discours sur les identités comme quelque chose qui va agir :

> *« […] auprès du public comme un révélateur d'identités souvent enfouies dans l'histoire des communautés, parfois oubliées ou perçues dans le sens commun comme allant de soi. Le discours devenant public, il acquiert un statut nouveau, une visibilités, produisant de l'action rationnelle en valeur. Il se diffuse, se donne à voir dans les médias, peut s'objectiver dans une publication (un annuaire d'histoire, un livre) ; une manifestation, une fête, un spectacle le « mettra en scène » et le positionnera dans l'espace public local »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.31-32).

De plus, pour les acteurs locaux la mise en tourisme des identités serait vectrice de réflexion :

> *« une réflexion sur un passé commun et le germe d'un devenir collectif. Le canton, territoire de projets, devient un lieu investi de sens pour des acteurs sociaux, et producteurs de nouvelles légitimités, opérationnelles dans l'espace public local »*. (FURT, MICHEL, 2007, p.38).

- **Acculturation positive :**

Nous l'avons vu précédemment une identité va se construire et de développer par la mise en contact avec d'autres identités, elle ne cesse donc d'évoluer :

> *« Toute culture vit et survit grâce aux échanges avec d'autres cultures, de la même façon qu'une identité s'enracine et perdure grâce à l'apport dynamique d'autres identités qui viennent la compléter, la façonner, la singulariser, et donc aussi la fortifier»*. (FURT, MICHEL, 2007, p.71).

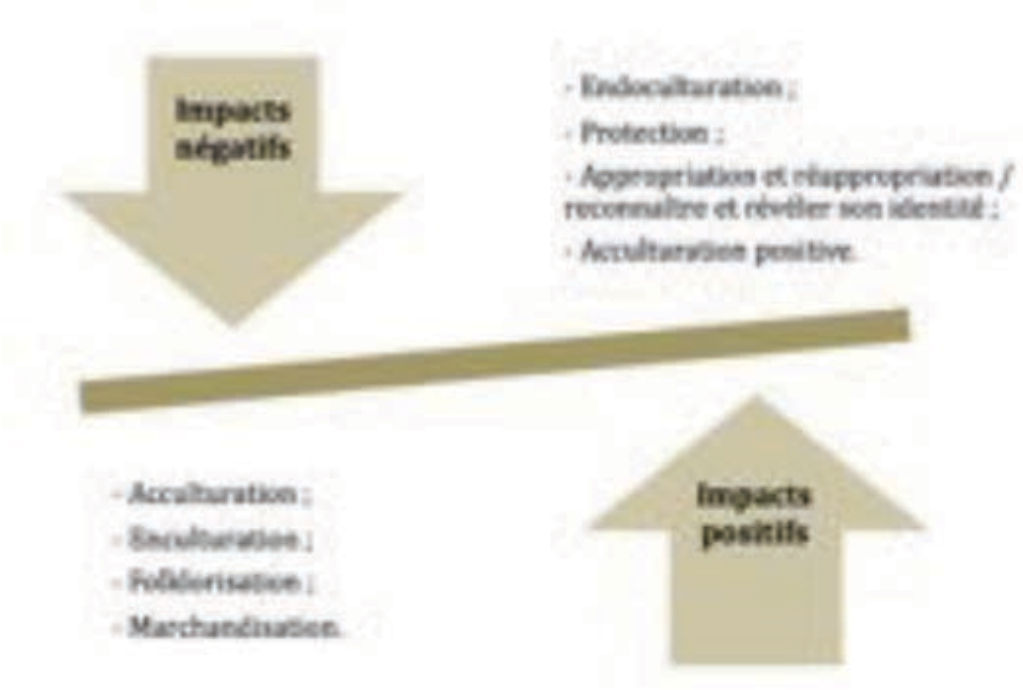


Figure 2

Impacts issus de la relation entre tourisme et identité.

2. Les moyens de transmission :

La transmission est le propre des traditions, et notamment lorsqu'il s'agit comme dans le cadre de notre étude de patrimoine immatériel. Ainsi, nous allons nous attacher à traiter le processus de transmission d'une génération à l'autre en prenant bien en considération son objet.

D'après le Petit Robert[34], la transmission renvoie au *« fait de laisser à ses descendants, à la postérité »*, elle renvoie également à l'*« action de faire connaître »*. On ne peut parler de patrimoine sans aborder la notion de transmission, puisque comme nous le verrons dans notre troisième chapitre le patrimoine est quelque chose qui se transmet de génération en génération.

Bien souvent le processus de transmission va s'effectuer par la voie orale et notamment en ce qui concerne la transmission du PCI et plus particulièrement des traditions alimentaires. On estime en effet qu'il s'agira de la méthode la plus adaptée à la transmission de ce type de patrimoine, la transmission écrite allant à l'encontre de l'essence même de la tradition. Par transmission orale on entend : l'écoute, le récit,

[34] Le Petit Robert. *Dictionnaire de la langue française*, la référence de la langue française. Dictionnaire le robert, Paris, 2011.

l'observation, la reproduction. Il s'agit d'après Gérard Lenclud[35] du mode de transmission le plus légitime.

La transmission va dépendre des personnes qui détiennent l'objet à transmettre, dans notre cas il s'agira du PCI et plus précisément du patrimoine alimentaire. Nous estimons donc que les habitants sont les acteurs les mieux placer pour transmettre les traditions recensées au sein du territoire concerné. En effet, ce sont eux qui vont mettre en application les us et coutumes, ce sont eux qui vont être considérés comme étant le reflet du PCI et qui vont pouvoir se le transmettre de la manière la plus authentique possible.

D'après Gérard Lenclud, il y aurait deux mécanismes différents qui vont intervenir dans le processus de transmission :

- le mécanisme social : il s'agit de ce qui va être à l'origine de l'organisation sociale permettant d'enseigner la tradition à autrui.
- le mécanisme psychologique : il va permettre d'interagir et de mémoriser les traditions à l'intérieur des sociétés.

« Représentation » et « pratiques » vont donc constituer les éléments les plus légitimes en matière de tradition et ainsi de transmission.

3. Le processus de valorisation dans la mise en tourisme d'un territoire :

Nous avons eu l'occasion de le constater, bien souvent le patrimoine est ce qui va attirer des visiteurs sur un territoire lui permettant ainsi de bâtir sa réputation de « destination touristique » et générant des retombées pour le territoire. Cependant, pour qu'un territoire puisse véritablement considérer son patrimoine comme étant une ressource il est nécessaire qu'il le mette en valeur, qu'il s'implique dans sa promotion et sa valorisation afin de le rendre toujours attractif.

Nous allons ici nous intéresser au processus de valorisation de la ressource territoriale qui va être au cœur de notre étude. Le PCI relève d'une importance capitale pour les cultures et pour leur diversité, ainsi sa protection et sa valorisation sont primordiales pour assurer une mise en tourisme pérenne. Parallèlement à cela, tous ces efforts n'auront de sens que si les richesses patrimoniales sont ensuite mises à la disposition du public.

---

[35] Revue Terrain. *La tradition n'est plus ce qu'elle était...* [En ligne]. Disponible sur : <http://terrain.revues.org/3195>. (Consulté le 20/06/2016).

De plus, la coopération paraît essentielle pour mettre en place un réel projet de valorisation du patrimoine, il est nécessaire qu'institutionnels, domaine associatif et habitants sachent travailler ensemble afin de mener des projets de valorisation viables. C'est l'idée exprimée par Pierre Campagne et Bernard Pecqueur (2004) pour qui la valorisation va dépendre des acteurs du territoire :

> *« Ainsi on observe dans les territoires qui sont l'objet d'une valorisation locale de leurs ressources locales par l'action de leurs acteurs locaux, que cette valorisation se met en place grâce à un processus plus ou moins institutionnalisé qui associe les acteurs privés, publics et associatifs. Cette combinaison va produire une gouvernance du territoire qui signe en quelque sorte le caractère territorial du processus de développement qui se met en place.»*[36].

C'est en partant de ce postulat de départ que l'UNESCO a mis en place en 2003 la « Convention pour la sauvegarde du PCI » dont l'objectif est de :

- sensibiliser (à différentes échelles : régionale, nationale, internationale),
- garantir le respect du PCI,
- aider les communautés à le sauvegarder.

L'UNESCO est l'acteur principal en ce qui concerne la sauvegarde et la valorisation du PCI, mais d'autres acteurs à moindre échelle (régionale, locale) peuvent également jouer ce rôle. Effectivement, il est nécessaire que l'homme sache manipuler parfaitement les ressources présentes au sein de son territoire afin d'être en mesure de créer de la valeur. L'idéal serait de parvenir à instaurer une réelle coopération entre les différents acteurs.

D'après Pierre Campagne et Bernard Pecqueur, afin que l'on puisse véritablement parler de processus de valorisation des ressources territoriales il sera nécessaire que les différents acteurs passent par les quatre étapes suivantes :

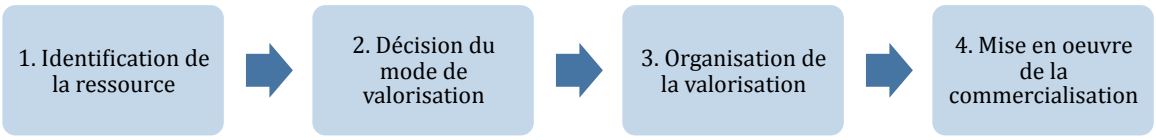


Figure 3

Les étapes du processus de valorisation des ressources territoriales.

Source : Pierre Campagne et Bernard Pecqueur[37]

[36] Cité par Dejean Coralie. *Tourisme, patrimoine alimentaire et développement social à Oaxaca, Mexique*. Mémoire de Master 2 Tourisme et développement, Toulouse : Université de Toulouse – Jean Jaurès, 2015, 261p.

[37] Cité par Dejean Coralie. *Tourisme, patrimoine alimentaire et développement social à Oaxaca, Mexique*. Mémoire de Master 2 Tourisme et développement, Toulouse : Université de Toulouse – Jean Jaurès, 2015, 261p.

Dans un premier temps les acteurs concernés par les ressources à valoriser vont déterminer ensemble ce qu'ils veulent faire émerger, il vont définir la stratégie à mettre en place pour leur projet de valorisation ; projet dont la finalité sera de mettre les ressources valorisées à disposition du public. Cependant, au cours de cette étape il sera important de ne pas omettre de prendre en considération l'image globale que les acteurs souhaitent transmettre de la destination en question.

Nous l'avons vu, la valorisation du PCI se fait grâce à divers acteurs et ceci de diverses manières, nous allons aborder dans la prochaine partie le rôle que joue la population locale que nous estimons être les porteurs et témoins de ce patrimoine.

4. Le lien entre population locale, protection, transmission et valorisation du patrimoine culturel immatériel :

La population locale peut être considérée comme le témoin du PCI, ainsi il est important de l'impliquer dans les projets touchant ce patrimoine. Nous allons étudier par le biais de ce quatrième point l'importance de cette implication et ce qu'il en résulte en terme de difficultés.

4.1. Une collaboration nécessaire… :

Nous estimons que le PCI d'une communauté est lié aux individus qui la composent. Ce sont eux qui vont faire vivre ce patrimoine, qui vont lui permettre de perdurer et d'être transmis d'une génération à l'autre en pratiquant leurs traditions et coutumes. Ceci est d'autant plus vrai en matière de patrimoine alimentaire avec la reproduction de recettes, de plats typiques d'un territoire. Ainsi la population locale va avoir un rôle indéniable dans la sauvegarde, la transmission et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel.

Chaque communauté, chaque région possède son propre patrimoine culturel immatériel et ceci est d'autant plus visible lorsqu'il s'agit d'alimentation puisque nous le savons, chaque région va avoir ses spécialités et va ainsi adapter ses recettes en fonction des produits à disposition sur le territoire.

Chaque communauté va avoir sa propre méthode pour transmettre son patrimoine culturel immatériel, les connaissances et les savoir-faire qu'il y a autour. En ce qui concerne le cas du patrimoine alimentaire, bien que beaucoup prennent des notes concernant les recettes (annotant les proportions, l'ordre d'ajout des ingrédients, la

manière dont il faut procéder, etc.) il va plutôt se transmettre comme nous l'avons vu au cours de la partie précédente de manière orale, avec l'observation de la réalisation des recettes et la reproduction. Ainsi, les personnes en mesure de transmettre ce type de patrimoine sont essentielles dans la transmission, d'autant plus que souvent avec le développement de l'activité touristique et ce que cela induit, les traditions vont avoir tendance à se perdre. Face à ce constat, les habitants apparaissent donc comme étant des acteurs clés dans ce processus puisque ce sont eux qui sont le plus à même d'assurer la protection, la transmission et la valorisation d'un patrimoine authentique.

La population locale, constamment au contact des touristes peut devenir un véritable ambassadeur du patrimoine de son territoire. C'est ainsi que le touriste pourra bénéficier d'une réelle authenticité concernant la découverte et l'immersion au sein du PCI du territoire visité.

C'est pourquoi nous pouvons affirmer que la valorisation du PCI n'a aucun intérêt si nous n'impliquons pas la population locale au sein du processus. Ainsi, la sauvegarde du PCI doit impérativement se faire en collaborant avec les habitants, en s'intéressant à leurs attentes, à leurs façons de transmettre, etc.

4.2. … mais difficile :

La communauté, nous l'avons vu précédemment joue un rôle crucial en ce qui concerne la protection, la transmission et la valorisation du PCI puisque c'est elle qui en est la détentrice. Cependant, la collaboration entre population locale et institutions (qu'elles soient nationales ou internationales tels que l'UNESCO) est assez difficile. En effet, bien souvent les communautés ne vont pas être bien structurées ce qui va donc entrainer des difficultés lors de la prise de décision.

De plus, il y a souvent un réel problème de dialogue entre les acteurs de ces communautés et les acteurs institutionnels ainsi la mise en place d'une méthodologie de travail se voit plus difficile à faire. Ce problème de dialogue va souvent provenir de la différence de statuts qu'il y a entre les différents acteurs concernés par la valorisation touristique (coopération entre des institutionnels experts du tourisme, des habitants).

Cette différence de statut va également générer des conflits d'intérêt, effectivement, dans le cas des territoires en voie de développement, les retombées positives de l'activité touristique reviennent bien souvent à des investisseurs étrangers

et non pas à la population locale. A cette dernière il n'incombera que les désagréments causés par la présence du tourisme.

Il apparaît donc comme étant difficile de mettre en place un dialogue dont les finalités répondent aux attentes de chacun. Pourtant, la participation de la population locale est essentielle et reste un défi important concernant les projets culturels et la sauvegarde du PCI.

Nous parlions dans notre partie précédente du rôle d'ambassadeur que la population locale pouvait jouer lors d'une entente entre elle et les projets de valorisation du PCI. Cependant, dans le cas où la population locale ne serait pas consultée concernant la mise en valeur patrimoniale, nous pourrions assister à une véritable folklorisation culturelle.

Conclusion du chapitre

Au cours de ce deuxième chapitre nous avons abordé des concepts clés pour la formulation de nos hypothèses de recherche. Dans un premier temps nous avons étudié le concept d'identité, ce qui nous a conduit à axer notre réflexion sur les notions de protection, de transmission et de valorisation de cette identité assurant sa viabilité. Il nous paraissait important d'aborder ces notions en étant face au constat de menace qui pèse sur certaines identités territoriales (et notamment au sein des territoires en voie de développement qui ne mesurent pas toujours les conséquences d'une mauvaise gestion de l'activité touristique).

Ceci va donc nous conduire à nous focaliser dans une troisième et dernière partie sur l'objet même de notre étude à savoir le patrimoine alimentaire au sein du processus de mise en tourisme d'un territoire.

Chapitre 3
La place du patrimoine alimentaire dans la mise en tourisme d'un territoire

Le patrimoine alimentaire se place désormais au même niveau que la culture et le patrimoine au sens large du terme, il permet de s'immiscer dans la culture d'un territoire et d'en découvrir les habitudes en terme d'alimentation. Il représente ainsi un véritable atout touristique pour certaines destinations constituant parfois l'argument qui va motiver le déplacement du visiteur.

1. Une pluralité des notions autour du tourisme et du patrimoine liés à l'alimentation :

On note autour de la culture alimentaire une réelle profusion de termes tels que le patrimoine alimentaire, le patrimoine culinaire, le patrimoine gastronomique, et nous pouvons nous demander ce qui va finalement permettre de les différencier ? Ainsi, il va également découler plusieurs notions autour du tourisme et de l'alimentation que l'on va tacher de définir.

1.1. Le patrimoine : qu'est-ce que c'est ?

La notion de patrimoine est très large, elle fait référence au passé, à un héritage commun en notre possession. Il s'agit d'un lègue des générations passées qui serait aujourd'hui le reflet de notre identité et que l'on doit transmettre. Il y a autour du patrimoine un sentiment d'attachement et une réelle volonté de transmission.

Il y a plusieurs définitions du terme de patrimoine mais toutes font référence à la notion d'identité, de transmission, de conservation, de valeur. D'après Bourdin (1992)[38] le patrimoine c'est :

> *« Ce qui nous vient de nos pères ; ceux qui ont donné naissance, ceux qui ont habité là où nous vivons, ou plus généralement ceux qui ont vécu avant nous. La lignée, le lieu, la collectivité, l'humanité toute entière, telles sont bien les sources du patrimoine. Mais pour que ce dernier existe réellement à nos yeux, il faut que nous lui reconnaissions une valeur et que nous nous sentions des responsabilités à son égards, à commencer par*

[38] Citer par Jacinthe Bessière, Sociologie du développement. Cour Master 2 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

> *celle de le conserver : un bien que l'on abandonne ou que l'on dilapide n'est plus un patrimoine ».*

La définition faite par J.Gadrey va renforcer celle faite par Bourdin, il s'agirait d'un :

> *« Ensemble d'objets et de produits auxquels cette collectivité, ou une proportion suffisante de ses membres, attache de la valeur, parce qu'il s'agit de réalités qui témoignent de l'identité de cette collectivité en établissant un lien temporel entre le passé de cette collectivité et son présent (témoignage du passé), et/ou entre son présent et ce qu'elle imagine de son avenir (témoignage projeté) ».*

Olivier Lanzzarotti va faire un résumé du patrimoine en estimant qu'il s'agit d'une *« mémoire reconnue par les autres ».* En effet on constate que le patrimoine est bien souvent quelque chose qui est apprécié principalement par les personnes qui ne sont pas issus du territoire visité, qui n'ont donc pas le même patrimoine. C'est ce que Léo Moulin va induire :

> *« Les particularismes des territoires pourraient devenir une des motivations du voyage touristique »*[39]*.*

Il y a dans ces définitions la notion de richesse, le patrimoine c'est un marqueur d'identité, un héritage commun facteur de différenciation entre les communautés et les territoires lié à la mémoire, au passé.

Aujourd'hui, l'UNESCO va différencier plusieurs catégories de patrimoine :

- le patrimoine culturel ;
- le patrimoine naturel ;
- le patrimoine culturel en situation de conflit armé.

Dans le cadre de ce travail, nous allons seulement nous intéresser à la notion de « patrimoine culturel », cette dernière a évolué au cours des dernières décennies et va se diviser en deux catégories :

- le patrimoine culturel matériel : notion qui englobe les structures bâties, les vestiges archéologiques, l'architecture rurale, etc. ;
- le patrimoine culturel immatériel : notion faisant référence aux traditions orales, aux arts du spectacle, aux rituels, aux savoir-faire, etc.[40].

---

[39] Cité par POULAIN Jean-Pierre. Dictionnaire des cultures alimentaires. Paradis verts. Paris : Puf, 2012, 1465p.

[40] UNESCO. *Qu'entend t-on par « patrimoine culturel » ?* [en ligne]. Disponible sur : <http://www.unesco.org/new/fr/culture/themes/illicit-%20trafficking-of-cultural-property/unesco-database-of-national-cultural-heritage-laws/frequently-asked-%20questions/definition-of-the-cultural-heritage/>. (Consulté le 22/06/2016).

L'objet de nos recherches « le patrimoine alimentaire » va se placer dans la catégorie du PCI. Il s'agit d'une forme de patrimoine fragile (de par son caractère mobile et son évolution permanente) mais très importante en ce qui concerne le maintien de la diversité culturelle dans un contexte de mondialisation. D'après l'article 2 de la Convention pour la sauvegarde du PCI de l'UNESCO :

> *« On entend par patrimoine culturel immatériel les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire et leur procure un sentiment d'identité et de continuité contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine »*[41].

Cette convention a permis de mettre en place des politiques de maintien de la diversité culturelle avec le respect des modes de vie, la favorisation d'un dialogue interculturel dans un contexte de mondialisation.

Le patrimoine c'est donc quelque chose de très vaste, il relève à la foi d'éléments matériels et immatériels qui permettent certes de donner une identité à un territoire mais également de différencier les groupes sociaux. C'est une véritable mémoire ou héritage collectif, qui développe un sentiment d'appartenance pour les communautés. Cette idée va être très bien résumée par Claude Origet du Cluzeau[42] pour qui le patrimoine serait des :

> *« Composantes matérielles et immatérielles de l'identité de toute société humaine, élaborées, puis transmises et réactualisées sur un territoire : ces biens et savoirs fondent l'identité et les différences entre les groupes humains ».*

Nous pourrions comparer le patrimoine et notamment le PCI à un témoin du passé, qui permettrait de garder un ordre au sein d'un environnement qui est en constante évolution. « Patrimoine » et « tradition » vont donc de paire. Cependant, le patrimoine et plus particulièrement le PCI n'est pas uniquement un flambeau de transmission entre le passé et le présent, il faut aussi l'envisager comme une véritable « construction sociale » et non pas comme quelque chose de figé et de stable (contrairement au patrimoine culturel matériel) puisqu'il évolue et s'enrichit avec le

---

[41] UNESCO. *Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention#art2>. (Consulté le 22/06/2016).

[42] Citer par Jacinthe Bessière. Sociologie du développement. Cours de Master 2 Tourisme et Développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

temps en étant mis constamment au contact des sociétés, des différentes générations. C'est donc un mélange à la fois d'héritage et de pratiques contemporaines.

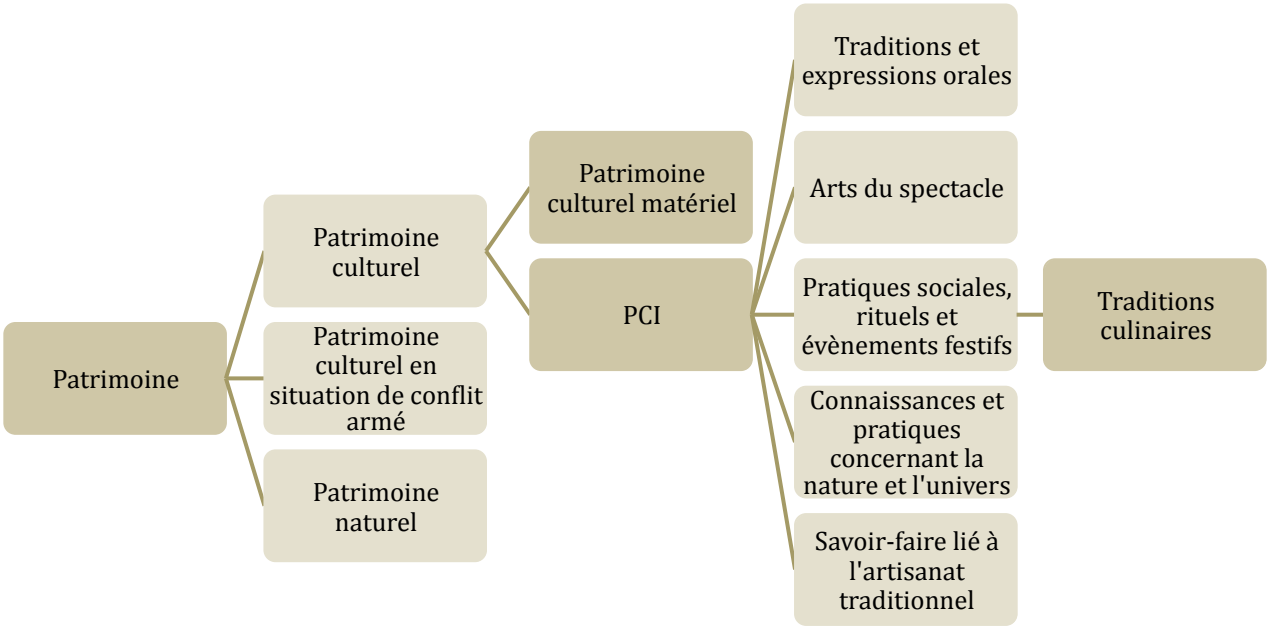


Figure 4

Éléments constitutifs du patrimoine

1.2. Quelle(s) distinction peut-on faire entre patrimoine alimentaire, gastronomique et culinaire ?

L'alimentation que nous retrouvons sur un territoire est au même titre que l'architecture un véritable témoin de l'état des sociétés. Il s'agit d'un héritage des modes d'alimentation transmis par les personnes ayant vécu avant, héritage en terme de recette, d'habitudes alimentaires, etc.

Il existe autour de l'alimentation et du patrimoine différents termes et bien souvent nous allons les employer sans en distinguer véritablement les nuances :

- **Patrimoine alimentaire :**

Il s'agit du terme que nous allons employer tout au long de ce travail de recherches. D'après les sociologues Jacinthe Bessière et Laurence Tibère, le patrimoine alimentaire c'est :

> *« Les éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé. Concrètement, il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que les techniques et les objets culinaires liés à leur*

> *transformation. Enfin, ce patrimoine comprend également les savoirs et pratiques liés à la consommation (manières de table, formes de sociabilité, symbolique des aliments, objets de la tables, etc.) et à la distribution alimentaire (marché de pays, vente à la ferme) ».*

Le patrimoine alimentaire a donc une fonction mémorielle puisqu'il permet de faire référence à une mémoire et des racines collectives, témoin d'appartenance à un territoire en particulier. Comme nous pouvons le voir dans la définition citée ci-dessus, il y a un lien très important entre le patrimoine alimentaire, l'identité paysanne régionale et les modes d'alimentation et de production particuliers.

D'après Jean-Pierre Poulain, (2012), le patrimoine alimentaire est aujourd'hui au cœur des questions collectives, mais aussi au cœur des projets de développement, c'est un vrai marqueur pour les territoires puisqu'il permet de construire une identité qui est propre à chacun d'eux. Le patrimoine alimentaire permet de comprendre les sociétés, c'est aussi le moyen de mettre en place des projets et des actions de mobilisation. On estime qu'il s'agit d'une forme de patrimoine très importante pour faire connaître une destination, il participerait donc à l'essor de l'attractivité des destinations.

Le patrimoine alimentaire et le patrimoine culinaire peuvent être considérés comme étant des synonymes. Cependant, nous avons décidé après avoir effectuer nos recherches de les voir de manière bien distinctes.

- **Patrimoine culinaire :**

Bien que pour Loïc Bienassis, le patrimoine culinaire désigne :

> *« Un ensemble de savoirs, de savoir-faire, de pratiques, de plats, de produits, reconnus comme propres à un lieu, à une communauté »*[43].

D'après Olivier Etcheverria[44], il est difficile pour les professionnels du tourisme, de la restauration et de l'agroalimentaire de se mettre d'accord sur une définition commune. Cependant, il estime que le terme de « patrimoine culinaire » va plutôt mettre en valeur l'acteur qui va transformer la matière en aliment en la sublimant par la cuisine. On va donc ici faire abstraction des produits agricoles, de la transformation qui sont compris dans la notion de « patrimoine alimentaire » que nous avons défini

[43] Faro. Penser les processus de patrimonialisation. L'exemple du culinaire. Masterclass avec Loïc Bienassis. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.faronet.be/fr/actualites/penser-les-processus-de-patrimonialisation-lexemple-du-culinaire-masterclass-avec-loic>. (Consulté le 22/06/2016).
[44] Etcheverria Olivier. Le tourisme gourmand : un tourisme qui associe cuisine, vin et gastronomie. Revue Espace tourisme et loisirs, 2014, n°320, p60-69.

précédemment. C'est pour cette raison que nous avons décidé de faire la distinction entre les deux termes précédemment évoqué.

- **Patrimoine gastronomique :**

Il ferait référence à une cuisine qui serait plus élaborée, de plus grande qualité.

La forme de patrimoine qui repose sur l'alimentation exprime quel que soit le terme que l'on va utiliser (patrimoine alimentaire, patrimoine culinaire ou patrimoine gastronomique) le besoin de consolider son identité. Une identité qui sera à la foi individuelle car il peut faire référence à un souvenir de famille, mais aussi une identité collective.

Le patrimoine alimentaire est un bien collectif qui va exprimer la transmission à la collectivité d'une histoire commune, partagée par tous et que chacun peut s'approprier. L'alimentation, la gastronomie sont présentes à tous les niveaux : international, national, régional, local. Cependant, il est important de nuancer nos propos en précisant que tous les territoires ne possèdent pas un patrimoine alimentaire clairement identifié et identifiables (c'est notamment le cas de notre terrain d'étude : Bali, territoire où les traditions alimentaires sont importantes pour les habitants mais elles peinent à se faire connaître à une plus large échelle). Cependant, aujourd'hui, face à l'essor que prend l'alimentation au sein de l'activité touristique il est important pour les destinations de valoriser leur patrimoine alimentaire.

2. Lorsque le tourisme se mêle à la gastronomie :

De plus en plus le tourisme associé à l'alimentation constitue un vecteur d'intérêt important pour les touristes, en effet, l'alimentation est source d'imagination pour les acteurs du secteur mais également pour les visiteurs :

> *« L'imaginaire et les actes qui se déploient ainsi sur l'alimentation s'intègrent tous deux au parcours qui s'organise, avant, pendant et après le voyages »*. (Pavageau, 1997 ; Poulain, 1997 ; Tibere, 1997, 2001 ; Bessiere, 2001, 2006)[45].

Les touristes se montrent donc de plus en plus curieux de découvrir les habitudes alimentaires des pays, ou régions qu'ils visitent. Cet aspect du tourisme peut se révéler être un véritable vecteur de dynamisme.

[45] Cité dans dictionnaire des cultures alimentaires, J.P Poulain

2.1. Le tourisme gastronomique et les différents termes qui lui sont associés :

Depuis toujours la gastronomie est quelque chose de très important dans l'activité touristique, aujourd'hui elle est un devenue un élément essentiel pour connaître la culture mais aussi le mode de vie d'un territoire. Selon un article d'Alberto Capatti paru dans Téoros (cité par Louise Gaboury)[46], le tourisme lié à l'alimentation est né dans les années 1930 en Italie alors que le gouvernement encourageait à consommer des produits nationaux et relancer la visite des régions grâce au réseau ferroviaire. Petit à petit il a pris de l'importance et d'après Olivier Etcheverria[47] :

> *« Le goût devient progressivement un outil privilégié de la pratique touristique du hors-quotidien dans un espace du hors-quotidien, par la découverte, le partage et l'incorporation de ce que mange l'Autre dans un Ailleurs. »*

La culture alimentaire a su prendre en compte les spécificités locales et en tirer profit en menant peu à peu vers une patrimonialisation de ces éléments, qui va conduire à la mise en tourisme de ce patrimoine. Cette forme de tourisme va également faire référence à plusieurs notions comme : « agritourisme », « tourisme gastronomique », « tourisme culinaire ». Il y a donc une profusion de termes autour de cette notion, cependant, il s'agit dans tous les cas de la (re)découverte des diverses cuisines régionales, de la valorisation culturelle de la gastronomie et de l'alimentation et des diverses pratiques alimentaires quelles qu'elles soient (c'est-à-dire traditionnelle ou innovante). La pratique alimentaire fascine car elle fait écho au plaisir, aux loisirs à tout ce qui fait le charme de la destination touristique concernée. Beaucoup voient donc dans le voyage l'occasion de découvrir et de tester de nouvelles pratiques alimentaires.

Ainsi progressivement, la découverte d'un patrimoine alimentaire va devenir une expérience touristique et nous voyons apparaître différents concepts touristiques autour de l'alimentation dont nous allons tacher d'expliquer les différences.

- **Agritourisme :**

Cette forme de tourisme va mettre en avant les atouts gastronomiques « authentiques », « traditionnels », « locaux » des cuisines mais aussi les produits du terroir. L'agritourisme privilégie la découverte du monde agricole dans son ensemble en

---

[46] Planet monde. Voyager pour goûter le monde : essor du tourisme culinaire. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.planetmonde.com/blog/voyager-pour-gouter-le-monde-essor-du-tourisme-culinaire>. (Consulté le 10/07/2016)

[47] Etcheverria Olivier. Le tourisme gourmand : un tourisme qui associe cuisine, vin et gastronomie. Revue Espace tourisme et loisirs, 2014, n°320, p60-69.

favorisant le lien de proximité avec les producteurs et les agriculteurs. Les touristes vont ici chercher à rencontrer ces derniers. L'agritourisme va donc mettre en exergue à la foi la rencontre mais aussi le partage entre les touristes et les habitants du territoire.

- **Tourisme gastronomique :**

Tout comme pour le patrimoine gastronomique, le tourisme gastronomique fait écho à une cuisine qui sera de plus grande qualité et plus élaborée. Dans le cadre de cette forme touristique on va moins être en quête de l'authenticité, on recherchera plutôt la qualité et l'excellence permettant de vivre une expérience gustative unique à travers des établissements de renommée. Ici le touriste va organiser son voyage autour de ces établissements mais il ne se déplacera pas beaucoup une fois arrivé à destination[48].

- **Tourisme culinaire :**

> *« Le tourisme culinaire n'a pas besoin d'être synonyme d'une cuisine haut de gamme ; il s'agit plutôt d'une question d'unicité et d'expériences mémorables mises en valeur par des acteurs d'une région. La gastronomie doit avoir une personnalité »*[49].

Dans le cadre du tourisme culinaire, la destination sera choisie en fonction de l'intérêt culinaire et culturel qu'elle représente, d'après Long (1998, p186, cité par Marielle Salvador-Perignon[50]), le tourisme culinaire c'est :

> *« Découvrir et explorer la culture et l'histoire d'un lieu à travers son alimentation et les activités qui lui sont liées par la création d'expériences mémorables. »*

Ici, les touristes vont être à la recherche de découverte des produits locaux, des spécialités régionales, de l'essence même du lieu visité. Le tourisme culinaire s'inscrit comme nous l'avons vu à l'intérieur du tourisme culturel pourvu de nouvelles tendances, il va prôner le « slow tourism ». En effet, ici les touristes vont vouloir prendre le temps de s'imprégner à la foi du lieu mais aussi de la culture locale. Contrairement au tourisme gastronomique, on ne recherche pas en priorité la qualité mais la « vraie cuisine », celle qui vient véritablement du territoire visité ; on souhaite être au contact du terroir, connaître l'origine et la transformation des aliments. Les marchés vont être

---

[48] Développement territorial. Le tourisme culinaire, la vitrine d'un territoire [en ligne]. Disponible sur : <https://devterritoire.wordpress.com/2011/12/01/le-tourisme-culinaire-la-vitrine-dun-territoire/>. (Consulté le 10/07/2016)

[49] Réseau Veille tourisme. Le tourisme durable par la voie culinaire. [En ligne]. Disponible sur : <http://veilletourisme.ca/2012/12/12/le-tourisme-durable-par-la-voie-culinaire/>. (Consulté le 9/07/2016).

[50] Cairn.info. Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux : vers un tourisme durable. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2012-6-page-114.htm>. (Consulté le 9/07/2016)

des éléments clés de cette forme de tourisme d'autant plus qu'ils permettent le contact entre le touriste et le producteur ; contact qui est également l'un des objectifs des touristes adeptes du tourisme culinaire.

À l'intérieur du tourisme culinaire, nous retrouverons le tourisme gourmand (qui va s'attacher aux aliments) ainsi que le tourisme lié à la bière et au vin. Cette nouvelle vague touristique est en accord avec la volonté de beaucoup de consommateurs souhaitant revenir vers une alimentation saine et locale. Elle reflète également bien l'intérêt accordé par de plus en plus de touristes à la recherche d'authenticité. Authenticité qu'ils pourront trouver par l'intermédiaire de la découverte d'un terroir, de produits locaux.

Ces idées précédemment énoncées font partie des caractéristiques relevées du tourisme culinaire par le bulletin de l'Observatoire québécois du loisir (cité par Marine Viguier, p44[51]) :

> *« Les voyages culinaires constituent l'un des types de tourisme les plus en croissance, ce qui reflète l'intérêt croissant des touristes et excursionnistes pour tout ce qui a trait à la découverte de nouveaux produits alimentaires, de traditions, de savoir-faire et de l'histoire. […] Les touristes culinaires choisissent leur séjour ou leur voyage selon l'intérêt culinaro-culturel des destinations qu'on leur propose, et cherchent surtout à saisir l'essence du lieu visité au moyen de multiples activités ».*

Ces formes de tourisme sont présentes au niveau international, quel que soit le pays : pays développé ou en voie de développement. Il s'agit de chercher à connaître, à décrypter les cultures qui nous sont inconnues par l'intermédiaire de la consommation de produits et de plats. Il s'agit de connaître les savoir-faire, de rechercher des histoires à propos des traditions culinaires des différents territoires visités. Au vue des différentes définitions que nous avons abordé, celle qui semble correspondre le plus à notre objet d'étude serait « le tourisme culinaire ». En effet, nous le verrons, la cuisine balinaise authentique d'après nos entretiens n'est pas une cuisine utilisant des produits élaborés et se découvrant dans des établissements de prestige, on ne peut donc pas parler d'un « tourisme gastronomique ». Cependant, il nous paraissait important de définir les diverses notions entourant les terme de « tourisme » et d' « alimentation » afin d'être en mesure d'en cerner les distinctions.

---

[51] Viguer, Marine. *La valorisation du patrimoine culinaire et de l'artisanat alimentaire par deux approches : l'éducation et le tourisme culinaire. Cas de la Savoie.* Mémoire de master 2 tourisme et développement, Toulouse : Université de Toulouse – Jean Jaurès, 2015, 148p.

2.2. Alimentation et projets de développement des territoires :

C'est en voyant l'importance prise par le tourisme et l'alimentation qu'il nous a paru judicieux d'étudier la manière dont l'alimentation pouvait être considérée comme un vecteur de développement. Ici nous aborderons la façon dont la mise en contact du tourisme et de l'alimentation peuvent favoriser la mise en place d'un tourisme durable pour les territoires. Nous présenterons les acteurs clés qui vont intervenir dans cette forme de tourisme et nous nous interrogerons sur la notion de « territoire » et de « terroir ».

2.2.1. Les acteurs : un rôle considérable à jouer :

L'alimentation est un moyen intéressant permettant d'impliquer les professionnels de différents domaines, elle va également ouvrir de nouvelles portes au secteur primaire. De plus, d'après le « Global report on food » de l'OMT, grâce à la gastronomie il y a possibilité de mettre en place une véritable collaboration entre les professionnels du secteur du tourisme et les acteurs locaux de l'alimentation (qu'il s'agisse de producteurs, restaurateurs, etc.). Il est alors nécessaire de comprendre qui est-ce qui construit les territoires, quels acteurs vont intervenir et avec quelle stratégie. En effet, les territoires qui ont bâti leur attractivité sur leur patrimoine alimentaire (ou en tout cas les territoires à l'intérieur desquels l'alimentation a un rôle important à jouer) possèdent un réseau d'acteurs très importants assurant la production, la transformation, la distribution, la commercialisation et entraînant ainsi la promotion et la valorisation de ce patrimoine alimentaire.

Nous allons ici aborder brièvement les acteurs clé de l'alimentation que nous avons classé en différentes catégories en nous appuyant sur la définition du « patrimoine alimentaire » faite par Jacinthe Bessière et Laurence Tibère.

- **Production :**

Ici nous allons retrouver les acteurs travaillant le produit alimentaire brut. Parmi ces acteurs nous retrouvons les agriculteurs, les organismes socioprofessionnels agricoles et les institutions. Cette catégorie renvoie à tous les savoirs (théoriques et pratiques) et savoir-faire concernant la production mais aussi aux représentations, comportements et attitudes qui y sont liés.

- **Transformation :**

Ici il s'agit des acteurs qui vont transformer le produit brut, ce sera le rôle des entreprises agro-alimentaires, des coopératives, des artisans mais aussi des restaurateurs. On va faire référence aux mêmes types de savoirs et savoir-faire précédemment évoqués mais concernant la transformation. Les « transformateurs » (et plus particulièrement les restaurateurs) vont avoir un rôle important à jouer puisqu'ils peuvent (pour ceux qui utilisent les produits locaux) devenir de véritables miroirs et vitrines des pratiques et habitudes alimentaires des habitants du territoire en question. D'après Olivier ETCHEVERRIA[52], le restaurant est considéré comme étant *« un lieu qui permet de conserver mais aussi d'exposer »* puisque c'est notamment par eux que va s'effectuer la rencontre entre l'alimentation et le touriste. D'après Boniface (2003 ; in Sims, 2009)[53] ils peuvent être considérés comme étant les ambassadeurs de la consommation locale.

- **Distribution, commercialisation :**

Les acteurs ici vont s'assurer de distribuer et de commercialiser le produit. Nous retrouvons les entreprises agro-alimentaires, les coopératives, les institutions, les restaurateurs, les artisans mais aussi les agriculteurs pratiquant la vente sur les marchés.

- **Consommation :**

On va ici étudier les modes de consommation, les habitudes alimentaires, les manières de tables etc. des acteurs en présence à savoir :

- ***habitants :***

Ce sont les témoins, le miroir de l'identité alimentaire de leur territoire. En étant mis au contact du tourisme et des touristes les habitants doivent être vigilants de bien conserver leur identité qui constitue l'argument du territoire.

- ***touristes :***

Le touriste joue un rôle très important dans la mise en patrimoine d'un territoire puisqu'il va à travers sa fréquentation, sa cohabitation des lieux « patrimonialiser » et ainsi « touristifier » ce qu'il va manger lors de son voyage, il va donner à l'alimentation une certaine visibilité, lisibilité et notoriété. Grâce à sa fréquentation des lieux de

[52] Etcheverria Olivier. Le tourisme gourmand : un tourisme qui associe cuisine, vin et gastronomie. Revue Espace tourisme et loisirs, 2014, n°320, p60-69.

[53] Cairn.info. Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux : vers un tourisme durable. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2012-6-page-114.htm>. (Consulté le 10/07/2016).

restauration, le touriste va transformer le patrimoine alimentaire, il va l'enrichir touristiquement, et donc accroitre son intérêt, son attractivité et son rayonnement en donnant envie à d'autres personnes de découvrir une nouvelle culture alimentaire. Filser (2002) va décrire l'expérience de consommation vécue par le touriste comme étant productrice d'émotions et de sensations à travers la distribution et la mise en scène des produits sur le lieu de vente mais aussi de l'individu par un appel à son imaginaire. Pour Fisler, tout acte de consommation est une expérience. Le touriste est un acteur expérientiel, il va rechercher du sens à travers sa quête en matière d'authenticité. Quête d'identité qui se fera notamment lorsqu'il va fréquenter les marchés (nous avons pu voir qu'il existe à Bali un nombre considérable de marchés), ou encore lorsqu'il va vouloir suivre des cours de cuisine afin de s'imprégner du patrimoine alimentaire du territoire qu'il visite. C'est ainsi que le touriste va devenir l'un des acteurs de son expérience, il n'est donc plus seulement un être passif, il devient un producteur actif de sens.

A la suite de ce bref recensement, nous pouvons dire que tous les acteurs vont contribuer à leur manière au développement du territoire sur lequel ils sont implantés. C'est pourquoi, nous pouvons aisément affirmer que la relation qui existe entre le développement local et la gastronomie est très importante.

2.2.2. De la notion de territoire à la naissance des terroirs :

Les territoires sont au cœur de l'activité touristique et des projets de développement qui en découlent, il nous paraissait donc important de nous demander comment ils se constituent et de quelle manière ils peuvent être définis et caractérisés.

De plus, d'après Jacinthe Bessiere[54], lorsque l'on étudie les cultures locales (à l'intérieur desquelles le patrimoine alimentaire s'inscrit) il est nécessaire d'accorder de l'importance à l'analyse spatiale et territoriale. En effet, l'analyse identitaire et culturelle des populations va passer par la connaissance du territoire concerné. Et ceci sera d'autant plus le cas lorsque l'on va aborder le sujet de « développement touristique » qui s'appuie véritablement sur une compréhension du territoire concerné.

Un territoire c'est :

[54] Jacinthe Bessière. Sociologie du développement. Cours de Master 2 Tourisme et Développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

> *« Une étendue de terre occupée par un groupe humain ou qui dépend d'une autorité (Etat, province, ville, juridiction, collectivité territoriale, etc.). La notion de territoire prend en compte l'espace géographique ainsi que les réalités politiques, économiques, sociales et culturelle […] La notion de territoire est utilisée en géographie humaine et politique, mais aussi dans d'autres sciences humaines comme la sociologie. »*[55]

Cette définition est complétée par celle donnée par Guy Di Méo (1996, p.40) :

> *« Le territoire est une appropriation à la fois économique, idéologique et politique (sociale, donc) de l'espace par des groupes qui se donnent une représentation particulière d'eux-mêmes, de leur histoire. »*

Nous le voyons, le terme de « territoire » est difficile à définir car il se rattache à plusieurs disciplines, cependant nous nous sommes également aperçus à travers ces deux définitions de l'existence d'une véritable relation entre le territoire et ses habitants. En effet, les habitants vont façonner les territoires à travers leur mode de vie, en exerçant une action sur les diverses ressources du territoire. L'avenir de ce dernier sera lui laissé aux acteurs les plus influents qui vont juger les axes de développement en fonction des ressources recensées sur le territoire en question.

Nous avons eu l'occasion de le constater, le tourisme peut constituer un vecteur de dynamisme très important pour les territoires et d'autant plus pour les territoires ayant une identité forte puisque le facteur culturel et identitaire est quelque chose de plus en plus recherché par le touriste.

Cette notion de « territoire » et d' « identité » s'exprime souvent sous le terme de « terroir » qui fait référence à l'importance de la culture pour un territoire. Il s'agit d'une notion propre à la France qui est apparue dans les années 1980 afin de s'opposer à la consommation standardisée dû à la mondialisation, cependant, les terroirs existent au sein de n'importe quel territoire. Il s'agirait d'après Gérard Baudet d'un :

> *« Carrefour où paysages et produits se rencontrent, un lieu où l'espace et la mémoire se conjuguent et s'ennoblissent mutuellement ».*

Plus largement, selon Prevost et Al[56], un terroir c'est :

> *« Un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une*

---

[55] La Toupie : le dictionnaire de politique. Définition du terme « territoire ». [En ligne]. Disponible sur : <http://www.toupie.org/Dictionnaire/Territoire.htm>. (Consulté le 24/06/2016).

[56] Vertigo : la revue électronique en sciences de l'environnement. Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires (Volume 14, numéro 1, mai 2014). [En ligne]. Disponible sur : <https://vertigo.revues.org/14807#bodyftn1>. (Consulté le 24/06/2016).

> *typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants.».*

Il s'agit donc d'une notion complexe faisant intervenir géographie, sociologie, histoire et ethnologie. Aux yeux de Thouvenot (1996)[57], l'interprétation géographique est très importante lorsqu'il s'agit d'expliquer la notion de terroir, on la retrouve dans la définition suivante :

> *« Combinaisons historiques entre facteurs naturels de localisation et minutieux aménagements ou déménagements agricoles réalisés au cours des temps, réalités mouvantes qui vivent et meurent aux rythmes des sociétés rurales avec lesquelles ils s'identifient ».*

C'est cette définition qui a conduit la Commission Française du Développement Durable à définir plus précisément ce qu'est véritablement un terroir :

> *« Un symbole culturel et affectif associant gastronomie, goût, savoir-vivre, savoir-être, tradition, authenticité, rusticité, aspiration à une meilleure qualité de vie ».*

La notion de « terroir » va donc faire écho à l'ensemble des produits traditionnels qui sont caractéristiques d'un territoire, on note l'importance des « sols » qui vont en fait être le témoin de l'histoire du territoire, de sa culture et ainsi de ses habitants, le « terroir » est donc un véritable symbole identitaire.

Ce terme de « terroir », véritable patrimoine et outil du développement durable répond à la volonté de plus en plus marquée de la part de la population (qu'il s'agisse d'habitants ou de touristes) de se recentrer sur la culture.

Nous pourrions résumé la notion de « terroir » à travers les deux figures suivantes ; tout d'abord il s'agit d'une notion complexe qui va relever de plusieurs analyses[58] :

[57] Cairn.Info. Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux : vers un tourisme durable. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2012-6-page-114.htm>. (Consulté le 10/07/2016).

[58] Jacinthe Bessière. Sociologie du développement. Cours de Master 2 Tourisme et Développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

Dimension géographique, écologique, biologique	Dimension socio-économique, ethnologique
•Ici le "sol" constitue l'objet de l'étude ; •On inscrit le terroir dans un lieu géographique, dans un cadre de vie, dans un milieu naturel.	•On va appréhender le terroir comme étant l'ensemble des particularités socio-économiques locales ; •Les communautés vont développer à travers le terroir un sentiment d'appartenance, le terroir va constituer un support pour les pratiques et les représentations culturelles.

Figure 5

« Terroir » : une notion ambiguë

La notion de terroir, c'est donc l'expression de l'activité humaine dans l'espace social favorisée par l'entrée du produit :

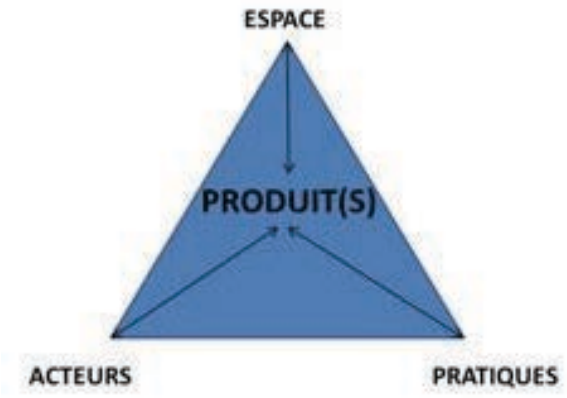


Figure 6

La notion de terroir[59]

Nous allons désormais nous intéresser à la manière dont les territoires peuvent devenir de véritables ressources pour le développement.

2.2.3. Lorsque tourisme et alimentation favorise la mise en place d'un tourisme durable pour les territoires en développement :

Nous avons vu dans notre chapitre précédent ce que l'activité touristique représente pour les territoires en développement et les conséquences qu'elle peut avoir

[59] Vertigo : la revue électronique en sciences de l'environnement. Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires (Volume 14, numéro 1, mai 2014). [En ligne]. Disponible sur : <https://vertigo.revues.org/14807#bodyftn1>. (Consulté le 24/06/2016).

sur ces derniers. Ainsi, la mise en place d'un tourisme durable (que nous avons également défini) semble être la solution pour palier à ces problèmes. La valorisation de l'alimentation au sein du tourisme et ainsi le développement d'un tourisme axé sur l'alimentation peut favoriser l'émergence d'un tourisme durable.

En effet, la mise en place d'un tourisme lié à l'alimentation est compatible avec les valeurs du tourisme durable en terme d'impacts économiques, sociaux et environnementaux. Nous avons pu voir que le tourisme était un gros consommateur en matière de ressources naturelles. Cependant, lors de la mise en place d'un tourisme culinaire, il est important de préserver le capital culturel mais également les ressources naturelles. Il reste tout de même important de garder en tête que les conséquences plus ou moins négatives de l'activité touristique vont également dépendre de l'usage que le visiteur va faire du tourisme.

En ce qui concerne le touriste curieux de découvrir un nouveau patrimoine alimentaire, il va principalement être à la recherche de l'authenticité du lieu qu'il visite, il va chercher à découvrir la culture, à s'imprégner de l'identité à travers les repas qu'il va consommer lors de son séjour. D'après Hall (2006, cité par Marielle Salvador-Perignon[60]), le touriste culinaire de par son intérêt pour l'authenticité va contribuer au maintien de la production locale.

Nous l'avons vu à travers la définition du tourisme durable, ce dernier comporte un volet social qu'il est nécessaire de remplir. Volet que l'on retrouve dans la mise en place d'un tourisme axé sur l'alimentation puisqu'ici on ne va pas laisser la population locale en marge, au contraire, on va l'impliquer dans le processus touristique en favorisant par exemple la rencontre entre visiteurs et producteurs.

Nous l'avons vu, l'authenticité est de plus en plus au goût du jour lorsqu'il s'agit de voyage. Effectivement la notion de « terroir » à laquelle renvoie l'authenticité constitue une dimension importante pour le développement local. En effet, d'après Jacinthe Bessière[61], le terroir induirait la mise en avant du respect et de la valorisation de la biodiversité, des ressources naturelles et des savoir-faire des hommes, ainsi il participerait à la mise en place d'un développement plus durable. Ainsi, le tourisme lié à la gastronomie est une forme touristique très intéressante pour les territoires en

[60] Cairn.info. Tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux : vers un tourisme durable. [En ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2012-6-page-114.htm>. (Consulté le 10/07/2016)

[61] Jacinthe Bessière. Sociologie du développement. Cours de Master 2 Tourisme et Développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

développement dont Bali fait parti. Territoire qui a connu une urbanisation très rapide et qui a mis de côté ses secteurs économiques traditionnels au profit de l'activité touristique. D'après le « Global report on Food », fait par l'OMT[62], l'aspect alimentaire permettrait de reconnecter le territoire à ses origines et ainsi de stimuler à terme le développement économique local, régional ou national de ce dernier. Il s'agirait donc d'une occasion supplémentaire de repenser l'activité touristique.

Conclusion du chapitre

Les pratiques touristiques n'ont pas eu de cesse de se développer au XX^{ème} siècle en prônant les identités sociales et individuelles. Aujourd'hui on considère que l'alimentation fait partie intégrante de ce processus, c'est un patrimoine à part entière et la gastronomie devient quant à elle un véritable produit culturel. Il y a énormément de destinations qui revendiquent et mettent en avant la richesse de leur patrimoine alimentaire, de leurs produits du terroir tout ceci faisant partie du fondement de leur attractivité touristique mais permettant également de souligner et de renforcer leur identité. Ce type de patrimoine va permettre d'attirer les touristes souhaitant découvrir de nouvelles habitudes et pratiques culinaires, de nouveaux produits, etc.

De plus, à travers le patrimoine alimentaire il va être possible d'instaurer un lien de proximité entre les professionnels (qu'il s'agisse d'agriculteurs, de producteurs, de restaurateurs, etc.).

Nous l'avons vu il est nécessaire que l'offre touristique concernant l'alimentation soit liée à l'héritage culturel du territoire concerné, la gastronomie va permettre au visiteur de s'immiscer à l'intérieur du patrimoine culturel et historique d'une destination. Ainsi, grâce à la gastronomie, « présent » et « traditions » peuvent cohabiter parfaitement.

[62] World Tourism Organization UNWTO. Global report on food tourism. [En ligne]. Disponible sur : <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf>. (Consulté le 10/07/2016).

Conclusion première partie

Au cours de cette partie notre objectif était d'étudier les thèmes majeurs qui se trouvent au cœur même de notre questionnement et que nous allons ainsi retrouver tout au long de notre travail. Ces thèmes sont apparus à travers la formulation de notre question de départ que nous avons énoncé au sein de notre introduction générale.

Peu à peu, après avoir commencer à étudier plus en détails ces différents thèmes à travers nos recherches préliminaires, nous avons reprécisé notre question de départ en établissant la problématique suivante :

> **Comment l'activité touristique peut devenir une stratégie de développement autour de la valorisation et la transmission de la culture alimentaire balinaise ?**

A travers cette problématique nous allons chercher à savoir comment l'activité touristique peut se placer en tant qu'outil de développement pour notre territoire d'investigation : Bali. Nous allons également nous interroger sur la transmission des ressources entre balinais et voir ainsi de quelle façon le patrimoine alimentaire balinais est valorisé à travers la mise en tourisme du territoire.

Cette problématique ayant guidé l'ensemble de notre travail va conduire à la définition des trois hypothèses suivantes :

> **L'activité touristique : un moyen d'assurer la sauvegarde et la transmission d'une identité culturelle alimentaire au sein de la population balinaise.**

A travers cette première hypothèse nous allons étudier la manière dont les habitants de Bali vont se transmettre les traditions et l'identité culturelle alimentaire qui leur est propre. Ainsi nous allons partir du principe que l'activité touristique est un vecteur permettant de favoriser cette transmission, nous verrons donc de quelle manière les habitants appréhendent l'activité touristique et quelle relation est entretenue entre les deux.

> **L'activité touristique : vectrice de valorisation d'une identité culturelle alimentaire auprès des visiteurs.**

Ici nous allons partir du postulat que l'activité touristique permet de valoriser les atouts territoriaux. Ainsi nous allons vérifier si tel est le cas concernant le patrimoine alimentaire balinais. Nous souhaitons voir quelle est la place de ce patrimoine au sein de

l'offre touristique à Bali et quelle importance il revêt pour les touristes se rendant sur le territoire.

> **Un développement de l'activité touristique trop rapide conduisant à une perte des valeurs identitaires traditionnelles en matière d'alimentation.**

Nous étions conscients des impacts que revêt la présence du tourisme sur un territoire (et notamment sur un territoire en voie de développement comme Bali), nous connaissions également le succès touristique remporté par cette île. Ainsi, bien que nous sachions l'attachement accordé par les balinais à leurs traditions alimentaires, nous avons voulu étudier la manière dont elles allaient se voir impactées, influencées en étant mises en contact avec d'autres cultures par l'intermédiaire de l'activité touristique.

PARTIE 2 :

MISE EN CONTEXTE DU PROJET D'INVESTIGATION : OBJECTIFS, DELIMITATION DU TERRITOIRE D'INVESTIGATION ET PRESENTATION DE LA METHODOLOGIE EMPLOYEE

Introduction deuxième partie

Grâce aux recherches exploratoires que nous avons mené en amont, nous avons pu établir les grandes lignes de ce mémoire que nous avons présenté au cours de notre première partie. Nous estimions qu'il convenait de poursuivre ensuite en abordant le contexte du stage que nous avons effectué dans le cadre de notre Master 2 « Tourisme et développement ». Cette période de stage d'une durée de cinq mois a été réalisée à Bali, grâce à la collaboration entre l'UT2J (Université Toulouse 2 Jean-Jaurès) et l'UNUD (Université Udayana) basé à Denpasar. Cette collaboration a permis à un projet de recherches de voir le jour et de se concrétiser en août 2015, projet à l'intérieur duquel se place notre stage. Nous allons au cours de cette deuxième partie rappeler le contexte de notre étude.

Tout d'abord, dans un premier chapitre une présentation du programme de recherche auquel notre stage est raccroché sera faite. Nous en aborderons les grandes lignes mais nous tacherons également de présenter la structure d'accueil et les principaux acteurs qui sont à l'initiative de ce stage. En d'autres termes, nous allons chercher dans à contextualiser notre travail à l'intérieur de ce programme de recherche en présentant les missions qui nous ont été attribuées. Nous allons également faire une présentation de notre territoire d'investigation à savoir Bali afin de mieux cerner ses problématiques en terme de développement touristique.

Ceci nous conduira à étudier plus en détails dans un deuxième chapitre la culture alimentaire de notre territoire de recherche.

Enfin, au cours du troisième et dernier chapitre, nous présenterons la méthodologie que nous nous sommes employés à suivre tout au long de ce travail d'investigation afin d'accomplir au mieux les missions qui nous étaient attribuées.

Chapitre 1
Objectifs de la collaboration universitaire structurant la mise en place du stage et présentation du territoire d'application

Au sein de ce premier chapitre nous allons présenter notre projet de stage. Nous allons donc dans un premier temps présenter la structure d'accueil, puis, nous présenterons le programme de recherche en rappelant les missions de stage qui constituent notre thématique d'investigation. Enfin, nous présenterons notre territoire d'investigation ainsi que ses problématiques en matière de développement. Ce qui nous conduira à faire au cours de notre deuxième chapitre un focus sur la culture alimentaire balinaise.

1. Présentation du programme de recherche concernant le développement touristique de la gastronomie balinaise conduisant aux missions de stage :

Ce stage à Bali est le résultat d'une coopération entre l'UNUD (University of Udayana) et l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation). Concernant les personnes impliquées par ce projet, la coopération est assurée par Irma Rahyuda à Bali, Jacinthe Bessiere et Laurence Tibère en France, toutes deux maîtres de conférences en sociologie. Le protocole d'accord entre l'UT2J (Université de Toulouse II – Jean Jaurès) et l'UNUD a été signé le 12 aout 2015 entre le professeur Ketut Suastika, recteur de l'UNUD et le professeur Jean-Michel Minovez, président de l'UT2J.

1.1. Prise de connaissance des caractéristiques du programme de recherche :

Le programme de recherche au sein duquel notre projet de stage s'inscrit a deux visées, il s'intéresse à :

- **La valorisation touristique :**

À travers l'étude du patrimoine alimentaire et à la relation que ce dernier entretient avec l'activité touristique en tâchant de mettre en place un inventaire et une analyse des

formes de valorisation existantes dans les domaines du tourisme, de la restauration ou de l'industrie agro-alimentaire.

- **Cultures alimentaires :**

A travers l'analyse anthropologique de la culture alimentaire balinaise en réalisant un inventaire à ce sujet.

En ce qui nous concerne, nous interviendrons sur la première thématique c'est-à-dire dans l'étude du lien qui existe entre le patrimoine alimentaire balinais et l'activité touristique.

Le projet de recherche a donc fixé plusieurs objectifs à atteindre, à savoir :

- La mise en place d'un inventaire permettant de recenser les traditions alimentaires balinaises ;
- La réalisation d'une (re)lecture de la culture balinaise à travers le prisme des pratiques alimentaires, mais aussi les rituels ou les manières de table, qu'ils s'agissent de ceux du quotidien ou bien ceux des plus grandes occasions ;
- L'accroissement de la qualité mais aussi de la valeur culturelle de l'offre alimentaire intégrée dans la filière du tourisme ;
- La participation à la valorisation de certains secteurs de la filière alimentaire qui se montent en difficulté, pour ce faire il faudra les valoriser et dynamiser les productions locales ;
- La conception d'un dispositif permettant une mise en mémoire au service des acteurs de la valorisation ;
- La mobilisation et la fédération des acteurs par une restructuration ou par de nouveaux partenariats de valorisation en créant de nouvelles formes de concertation locale ou internationale notamment entre les acteurs du milieu alimentaire et touristique ;
- La sensibilisation des acteurs institutionnels et professionnels qui sont concernés par les filières touristiques et agro-alimentaires en mettant en place des programmes de développement leur fournissant des outils de compréhension, d'action et de formation.

Ce programme de recherche est en adéquation avec l'intérêt qui est porté à la gastronomie au niveau mondial. Effectivement, nous pouvons remarquer que cette

dernière est de plus en plus placée au centre des intérêts des projets de développement en étant considérée comme une ressource clé pour les stratégies de développement des territoires (ceci se voit par le classement de la gastronomie de plusieurs pays au patrimoine mondial de l'UNESCO).

De plus, Bali est la destination phare d'Indonésie, celle qui va constituer l'image du pays, le tourisme représente donc une manne économique considérable pour cette province indonésienne. L'alimentation quant à elle est une composante essentielle au sein de l'activité touristique, effectivement un touriste va s'alimenter plusieurs fois par jour, mais l'alimentation c'est aussi le moyen pour le touriste de s'immiscer dans la culture et dans l'histoire de la destination qu'il visite. De plus en plus, nous avons pu le voir, les touristes témoignent d'un intérêt conséquent pour les cultures et traditions locales. Il apparaissait donc comme étant intéressant de se pencher sur la question de la valorisation touristique du patrimoine alimentaire balinais. C'est dans un tel contexte que le programme de recherche a été mis en place.

Afin d'étudier la valorisation du patrimoine alimentaire balinais, nous allons voir de quelles manières ce patrimoine et l'offre qui existe autour sont développés, améliorés afin de construire un environnement promotionnel qui soit de meilleure qualité à la foi sur le marché local mais aussi sur le marché international.

Maintenant que nous avons présenté les grandes lignes du programme de recherches encadrant et guidant notre stage nous allons pouvoir aborder les objectifs et les missions qui nous ont été imparties.

1.2. Définition des missions de stage :

Nous le savons et nous avons pu avoir confirmation lors des entretiens menés, l'activité touristique à Bali occupe une place décisive pour l'économie du pays et prépondérante dans le quotidien des balinais. Partant de ce constat, nous nous sommes intéressés aux éventuels bouleversements que cette activité pourrait causer au sein des communautés locales et leur organisation. Lorsqu'une activité a autant d'importance pour un territoire, il apparaît comme crucial d'étudier le point de vue des habitants sur l'activité en question (est-ce qu'ils rejettent le tourisme, est-ce qu'au contraire ils y sont attachés).

Nous savons qu'il existe quelques formes de valorisation du patrimoine alimentaire balinais, notre objectif sera donc de réaliser l'inventaire de ces formes de

valorisation sur le marché touristique, ceci dans l'objectif d'évaluer les modes d'appropriation des acteurs locaux afin de les renforcer. Nous étudierons également le rôle des cultures alimentaires dans les stratégies de développement touristique afin de déterminer si oui ou non l'alimentation balinaise est connue des touristes.

Cet inventaire devra recenser et mettre en avant les divers dispositifs et stratégies existants tels que :

- les dispositifs de légitimation externe à Bali :
    - o les dispositifs de certification, les démarches qualité, l'influence de la demande touristique,
    - o les dispositifs de formation (c'est-à-dire les écoles hôtelières, les formations des personnels de restauration, des personnes travaillant dans les milieux agricole, artisanal, etc.),
- les dispositifs de légitimation interne à Bali :
    - o les formes de valorisation présentes sur les lieux de restauration, de ventes, de production, etc.,
    - o mobilisation en syndicats de défense, groupements,
    - o les démarches de sensibilisation,
    - o présence de ces cultures alimentaires dans les cartes et les niveaux de valorisation culturelle existants,
    - o recensement des manifestations dédiées à cette thématique (salons, foires, fêtes, festivals, animations, expositions, routes touristique, etc.).

Ainsi, nous étudierons les opportunités mais aussi les impacts de la mise en valeur des ressources alimentaires balinaises. Nous avons pu aisément le constater, la plupart des régions de ce territoire vivent de l'activité touristique, nous voulons donc évaluer quelle est la place occupée par cette activité dans le quotidien des habitants.

2. Présentation du territoire d'investigation : Bali dans ses problématiques en matière de développement :

Il nous semblait désormais primordiale de faire une présentation détaillée de notre terrain d'étude afin de mieux appréhender les résultats de l'analyse de notre travail d'investigation. Cette présentation s'effectuera autour de la mise en tourisme de

l'île, ainsi nous étudierons la manière dont cette activité s'est implantée à Bali et quelles en sont ses spécificités. Nous verrons qu'elle s'appuie principalement sur l'identité balinaise et sur son patrimoine culturel (et notamment immatériel). Il faudra donc étudier les liens qu'il peut y avoir entre « développement » et « patrimoine » en accordant une importance singulière à l'image touristique de marque de l'île : le tourisme culturel. Cependant, il nous paraissait également intéressant d'aborder la manière dont Bali est impacté par le tourisme. En effet, l'île souffre de plus en plus des effets du tourisme de masse et certains balinais commencent à être inquiets quant au devenir de leur île. Il faudra donc traiter de l'impact des politiques touristiques qu'il faudrait plus respectueuses des patrimoines culturels de l'île mais également des habitants qui sont les premiers à être touchés par le développement du tourisme.

2.1. Un lien étroit entre Bali et l'activité touristique :

2.1.1. Les caractéristiques de la mise en place du tourisme au sein de la province balinaise :

Le XVII^{ème} siècle marque le début de la domination des européens en Asie du Sud-Est et Bali n'échappera pas à la règle puisqu'en 1849, les hollandais gagnent du terrain sur l'île et s'en emparent progressivement avant de la soumettre complètement en 1908. L'indépendance de l'Indonésie ne sera proclamée que 100 ans après, en 1949. Dans un premier temps les hollandais vont choisir le sud de Bali comme vitrine de l'identité balinaise, ainsi, ce sera peu de temps après que l'on découvrira le tourisme balnéaire à Kuta ce qui va marquer le début du tourisme des routards et des surfeurs.

2.1.1.1. De l'apparition du tourisme à son développement…

C'est dans les années 1920 que le tourisme à Bali va véritablement connaître son essor et ceci sous l'impulsion des néerlandais qui vont se rendre compte du potentiel d'attractivité dont l'île est dotée. Ils vont axer la communication sur l'originalité de la culture balinaise ce qui va attirer de nombreux occidentaux. Cependant, il n'y a dans leur venue aucun intérêt d'ordre culturel, il s'agit juste de profiter de spectacles standardisés sans aucune fantaisie.

A la même époque certains voyageurs vont également arriver à Bali de manière totalement autonome par la péninsule de Bukit (située à l'extrémité sud de l'île) et plus précisément à Kuta. C'est en 1936, qu'une démarche touristique va peu à peu se mettre

en place dans cette région sous l'impulsion d'un couple américain, ainsi le touriste va prendre le pas sur l'activité économique initiale de la région qui était à l'origine totalement dédiée à la pêche. Faire du tourisme à Bali devient de plus en plus populaire et va donc attirer de plus en plus de monde, c'est ainsi que les néerlandais vont prendre conscience de l'aubaine que le tourisme représente et progressivement des hôtels vont s'implanter dans le paysage balinais.

La seconde guerre mondiale va ralentir l'essor du tourisme mais les visiteurs reviendront à la fin de cette période de trouble faisant de Bali l'une des îles dont la popularité n'a pas cessé de croître.

2.1.1.2. … conduisant à l'apparition du tourisme de masse dans les années 1970 :

A l'époque de l'apparition du tourisme de masse, le pays était sous la dictature de Suharto (1966-1998) qui ne voyait que par le développement économique au détriment de la culture et des traditions mais également de l'environnement. C'est au cours des années 1970 que l'activité touristique s'est considérablement développée à Bali et plus précisément en 1972 avec la mise en place du premier vrai plan national de développement du tourisme. C'est une entreprise française, la SCETO (Société Centrale pour l'Équipement Touristique d'Outre-mer) qui va être en charge de la réalisation de cette analyse. Cette entreprise a divers pôles d'activités parmi lesquels nous retrouvons le tourisme dont les missions vont être divisées en plusieurs axes dont *« la réalisation d'audit et programmation de projets d'équipements touristiques et culturels comprenant :*

- *La définition de projet touristique,*
- *La programmation des restructurations et/ou extension de sites touristiques,*
- *La définition des conditions d'exploitation d'équipements,*
- *La réalisation d'études de faisabilité, de programmation »*[63].

L'analyse de la SCETO financée par les Nations Unies et sous la responsabilité de la banque mondiale va aboutir à la proposition d'un plan de développement du tourisme de masse au sein de la péninsule de Bukit et plus précisément à Nusa Dua et Jimbaran. Jusqu'à présent, la péninsule de Bukit était une région à l'écart, demeurant inconnue des touristes qui lui préféraient Kuta.

[63] SCET. *Enjeux tourisme*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.scet.fr/tourisme.html>. (Consulté le 30/06/2016).

L'objectif de l'époque était de faire de Bali un modèle de développement touristique pour le pays, un vecteur d'amélioration de l'image nationale en présentant Bali comme une vitrine de l'Indonésie. Face à l'opportunité que cela représentait, les investisseurs vont se faire de plus en plus nombreux et de 1970 à 1980 le tourisme va connaître une véritable explosion, le nombre de visiteurs étrangers par an est passé de moins de 30 000 à environ 300 000, parallèlement à cela, le nombre de chambres d'hôtel est passé de moins de 500 à environ 4 000[64].

De plus, à la même période, l'aéroport de Ngurah Rai est inauguré (ce dernier constitue la principale porte d'accès touristique à Bali), permettant l'entrée à des touristes du monde entier faisant ainsi augmenter considérablement le nombre de visiteurs sur l'île. Nous avons vu au cours de notre première partie qu'il s'agit tout d'abord de l'élite qui va se rendre sur un territoire laissant ensuite place à la masse et donnant ainsi naissance à une destination touristique. Ceci s'est vérifié à Bali puisqu'effectivement, dans un premier temps l'élite (se composant de présidents, d'anthropologue, d'acteurs, de peintres, de journalistes, etc.) va profiter de la destination, créant ainsi l'image de Bali à travers des rapports, des clichés qui vont nourrir la vision que l'on s'en fait à savoir, celle d'un paradis tropical. En 1985, on note une dévaluation de la monnaie balinaise (plaçant ainsi Bali parmi les destinations dites « bon marché ») ainsi qu'une plus grande ouverture aux compagnies aériennes étrangères. Tout ceci va contribuer à l'apparition progressive du tourisme de masse, donc après l'élite c'est la masse qui va peu à peu prendre possession de la destination. La fréquentation touristique a donc à nouveau connu un accroissement entre 1980 et 1990 passant de 300.000 touristes internationaux à 2.000.000 (le nombre de chambres d'hôtel a également connu une augmentation passant de 4.000 chambres (début 1980) à 40 000 (fin 1990)[65]. C'est donc entre 1975 et 1995 que le tourisme véritablement connu une croissance fulgurante.

---

[64] Espacestemps.net. *L'identité balinaise à l'épreuve du tourisme*. [En ligne]. Disponible sur : http://www.espacestemps.net/articles/identite-balinaise-epreuve-tourisme/>. (Consulté le 30/05/2016).

[65] Espacestemps.net. *L'identité balinaise à l'épreuve du tourisme.* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.espacestemps.net/articles/identite-balinaise-epreuve-tourisme/>. (Consulté le 30/05/2016).

2.1.2. Le tourisme comme principale ressource économique :

Bali, fait partie des 17.000 îles du plus grand archipel du monde : l'Indonésie, l'île se situe à l'Est de Java au centre de l'archipel (vous pouvez vous référer ici à notre annexe n°1 afin de mieux situer géographiquement l'île de Bali). Comptant quatre millions d'habitants et accueillant chaque année environ trois millions de visiteurs elle représente 0,29% du territoire du pays. Pourtant, malgré sa petite taille, nous l'avons vu précédemment, l'île s'illustre depuis bien longtemps parmi les destinations touristiques internationales clés et comme étant l'élément moteur du tourisme indonésien.

D'un point de vue économique, le tourisme à Bali est considéré comme étant un enjeu de taille nationale. Bali présente de nombreux atouts touristiques parmi lesquels nous comptons principalement des attraits culturels avec des traditions et coutumes qui vont attirer les visiteurs qui nous l'avons vu dans notre première partie se montrent de plus en plus désireux de découvrir une nouvelle culture par le biais de leur voyage.

Cependant, bien que nous ayons quelques chiffres qui nous ont permis d'illustrer précédemment l'évolution touristique de l'île, il est assez compliqué de savoir exactement le nombre de touristes qui se rendent chaque année à Bali. En effet, seules les arrivées internationales se faisant par l'aéroport de Ngurah Rai sont comptabilisées, ce qui sous-entend que les arrivées par vols intérieurs, par ferry ou par navire de croisière ne sont pas prises en compte.

Le tourisme est considéré comme étant le moteur de croissance économique le plus important que Bali ait pu connaître. Jusqu'en 1980, l'économie de l'île reposait essentiellement sur l'agriculture, mais depuis quelques années le tourisme a pris le pas, il est une véritable source d'emplois et de richesses pour l'économie régionale. En effet, le tourisme représente désormais plus de 50% du PIB de l'île et emploie également plus de 25% de la population active[66]. Ainsi, le tourisme s'impose comme un vecteur important pour l'économie nationale puisqu'il s'agit de la deuxième entrée de devises étrangères (juste après le textile). Bali a connu une réelle mutation socio-économique entre 1965 et 2002 puisqu'en 1994, le tourisme représentait à Bali 42,2% du produit régional brut et en 1999 51,6%, faisant de l'agriculture une activité secondaire sur le plan économique. Avant ces dates-là l'agriculture était l'activité dominante, en effet en 1970 elle représentait 55% du produit régional brut et en 1994 28% (Jean Couteau, *Bali : crise en paradis*, p.232).

[66] Bali. Géo, juillet 2013.

Peu à peu les balinais vont donc abandonner leur activité professionnelle d'origine qui repose bien souvent sur la riziculture pour s'adonner au tourisme et aux intérêts qu'il représente. C'est ainsi que l'activité principale de base de l'île va être reléguer au second plan au profit du développement de l'activité touristique. Progressivement l'ensemble de l'économie balinaise va donc reposer essentiellement sur l'activité touristique. Ceci est d'ailleurs nettement exprimé par A.S (balinais et guide touristique qu'il nous a été donné d'interroger) qui nous dit que : « *without the tourists and tourism Bali is nothing…* ». Il est également important de spécifier que l'économie nationale de l'État indonésien va dépendre également de l'activité touristique balinaise.

Nous l'avons vu au cours de notre première partie, ce genre de situation (propre aux territoires en voie de développement) ne peut pas être considéré comme étant viable sur le long terme. Effectivement, Bali a pu se rendre compte de la fragilité de l'activité touristique lors des attentats terroristes ayant impacté Kuta à deux reprises en 2002 et 2005 et entrainant ainsi une baisse de la fréquentation de l'île de la part des visiteurs se répercutant sur l'économie balinaise et à plus large échelle sur l'économie indonésienne. Ainsi il est nécessaire de prendre conscience du problème que représente le fait de baser son économie uniquement sur le tourisme.

2.2. Le tourisme culturel au cœur des enjeux de développement touristique : de la construction d'une identité à la mise en place d'une offre :

Le déploiement de l'activité touristique à Bali n'est pas un hasard, il est dû à l'attractivité des divers patrimoines de l'île. Bien que l'environnement naturel constitue un argument de taille dans la mise en tourisme de Bali, son identité est ce qui va principalement générer l'intérêt pour la destination, elle va constituer la spécificité et l'image du territoire. Avant les années 1980, on considérait le tourisme comme une véritable menace pour l'identité des territoires, puis peu à peu on va commencer à entrevoir l'intérêt que cette activité représente et notamment au niveau économique. C'est face à ce constat qu'en 1978 le gouverneur balinais, Bagus Mantra va mettre l'accent sur l'exploitation des ressources culturelles de la destination et petit à petit, Bali va devenir une destination très prisée de la bourgeoisie et ceci à l'échelle internationale.

2.2.1. Bali et la construction de son identité :

L'identité balinaise vient en partie de la minorité religieuse que constitue Bali puisqu'il s'agit d'une île hindouiste située au sein d'un archipel essentiellement musulman. La construction de l'identité balinaise et plus particulièrement le questionnement que les balinais se font à propos de leur identité ne date pas du développement touristique de l'île des années 1970, ce dernier est bien plus ancien que cela et remonte à la conquête que Bali a connu au début du XX^{ème} siècle en se retrouvant intégrer aux Indes néerlandaises.

Ainsi, de tout temps, les balinais et leur identité ont été confrontés à des interlocuteurs étrangers sur leur territoire qu'ils s'agissent des colonisateurs néerlandais ou aujourd'hui des touristes. Face au regard porté par les touristes sur leur culture, les balinais se sont peu à peu mis à s'intéresser davantage à leurs traditions qu'ils voyaient au départ comme quelque chose de banal.

C'est ainsi qu'ils vont prendre conscience des spécificités de leur identité et des différences avec les identités étrangères. Cette confrontation va donc permettre de révéler, d'affirmer l'identité balinaise mais en même qu'ils l'affirment, les balinais vont être poussés à expliquer en quoi consiste leur identité, à l'argumenter ceci entrainant des menaces pour cette dernières. Menaces sur lesquelles nous reviendrons dans une prochaine partie.

2.2.2. Lorsque la richesse culturelle conduit au développement du tourisme culturel :

La richesse culturelle matérielle de l'île représente un atout considérable pour l'attractivité de la destination notamment grâce à la présence des nombreux temples qui façonnent le paysage culturel balinais. La richesse culturelle immatérielle de l'île n'a cependant rien à envier à la richesse culturelle matérielle, en effet, on recense un nombre incalculable de cérémonies, de spectacles de danse traditionnelle, et une véritable identité en terme de cuisine.

Cette richesse culturelle va conduire peu à peu au développement du tourisme culturel. D'après Michel Picard (chercheur au Cnrs et membre du Centre Asie du Sud-Est à Paris) :

> *« Le tourisme culturel fait de l'identité culturelle d'une société l'objet même de l'échange touristique, en déléguant à la population locale le soin d'en assurer la promotion »*[67].

De plus, la religion hindouiste est un mythe fondateur et un véritable vecteur d'identité pour l'île quand on sait que l'Indonésie est un pays musulman. L'aspect culturel est l'élément qui dès le départ a permis à Bali de se démarquer et c'est donc petit à petit que le tourisme culturel va commencer à se développer en exploitant la culture balinaise.

Nous avons étudié cette forme de tourisme plus en détails au sein de notre première partie et son objectif à Bali reste le même que ce que nous avions pu développer, à savoir, mettre à profit l'identité culturelle de l'île dans l'optique d'attirer les visiteurs. Les revenus engendrés par cette forme de tourisme devraient ensuite servir à préserver et à promouvoir la culture balinaise (ce qui représenterait pour le patrimoine alimentaire balinais un intérêt de taille). D'après Michel Picard, Bali pourrait constituer le modèle parfait en matière de tourisme culturel. En effet, on estime que c'est la culture et l'identité de l'île qui ont permis à l'île de se faire connaître, il s'agirait en fait des principales sources d'attraction de la destination pour les touristes. Ainsi, la culture est devenue une ressource économique à part entière et d'après MacKean (1973) le tourisme culturel permettrait de sauvegarder le patrimoine culturel de l'île puisqu'il fournirait à la foi le motif et les moyens nécessaires pour la protection et la mise en valeur du patrimoine culturel.

Le cas d'Ubud :

Nous avons décidé de faire un focus sur la ville d'Ubud (située au centre de l'île) qui dès le début de nos recherches s'est affichée comme étant un joyau culturel balinais et ceci sur plusieurs points :

- Aspect naturel : avec la présence de nombreuses rizières autour de la ville ;
- Aspect culturel : nous pouvons recenser à la foi un patrimoine culturel matériel avec la présence de nombreux temples mais également un patrimoine culturel immatériel important, Ubud étant considérée comme la

[67] Espacestemps.net. *L'identité balinaise à l'épreuve du tourisme*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.espacestemps.net/articles/identite-balinaise-epreuve-tourisme/>. (Consulté le 30/05/2016)

ville des artistes et des traditions, d'après B.W (journaliste et commentateur culinaire) :

> *« Ubud in the past was known as an artist community so even artists from abroad they came to Ubud and they did a work here that's what you can see so many foreign painters, very famous ».*

Il s'agit d'un lieu très empreint de la culture balinaise et la ville est aujourd'hui en voie de devenir une véritable destination phare en terme de tourisme à Bali, ici on va privilégier la qualité et non pas la quantité, la culture va être l'élément prépondérant. De plus, en ce qui concerne notre objet d'étude, Ubud est également considéré comme un vrai paradis gastronomique, ici nous pouvons retrouver à la foi une cuisine locale et traditionnelle mais également une cuisine internationale, d'après B.W :

> *« restaurants serve western food it is really western food and at the same time they also serve true Balinese food and there is good ».*

L'objectif à terme serait de parvenir à développer Ubud en tant que destination touristique durable en prenant en considération les trois piliers que nous avons abordé au sein de notre première partie. Cependant, l'un des problèmes de la destination depuis quelques années est le fait qu'il y ait de plus en plus de visiteurs qui se rendent à Ubud, d'après B.W :

> *« with mass tourism, suddenly Ubud became the destination for tourists all over the world ».*

Les touristes sont plus attirés par la réputation du lieu (par le fait qu'il s'agisse d'une destination qui doit être visitée), l'image culturelle de la ville va quant à elle être reléguée au second plan. D'après Franck Michel, Ubud est en proie de devenir un « marché bobo », il fait la constatation suivante :

> *« Saint Trop' oriento-exotico insulaire ou non, la boboification du lieu, via le tourisme et la culture, des Green School au Five Elements, est bel et bien en marche. Si oui, il s'agira bien d'un Saint-Trop' asiatique de trop, un site où l'artifice aura gagné sur l'esprit du lieu »*[68].

Cette dernière remarque va nous permettre de faire le lien avec notre prochaine partie puisque nous ne sommes pas sans savoir qu'aujourd'hui le nombre de visiteurs ne cesse d'augmenter sur le territoire et face à ce constat on commence à s'interroger et à s'inquiéter sur l'impact que peut avoir cette fréquentation massive sur la culture balinaise. De plus, pour beaucoup, il est estimé qu'à partir du moment où l'on va mettre la culture au service du tourisme cette dernière va perdre de son authenticité devenant

[68] Etudes caribéennes. *Bali (Indonésie) : le patrimoine culturel contre ou avec le développement touristique ?* [En ligne]. Disponible sur : <https://etudescaribeennes.revues.org/5385>. (Consulté le 30/03/2016).

une sorte de folklore. Face à l'importance que prend le tourisme à Bali et à l'enjeu que représente la culture pour le développement touristique de la destination, on est en droit de se demander si la culture balinaise est en mesure de résister à l'impact que peut avoir le tourisme sur elle. Nous allons donc revenir plus en détails sur ces points au sein de notre prochaine partie à l'intérieur de laquelle nous allons traiter des limites du développement touristique de l'île.

2.3. Les limites du développement touristique balinais :

Nous avons pu le voir au cours de la première partie de ce travail de recherche, la mise en tourisme des territoires et notamment des territoires en voie de développement ne les laissent pas indemnes. Bali est un véritable paradis culturel et touristique mais il est aujourd'hui mis à l'épreuve par un développement beaucoup trop rapide. En effet, l'activité touristique n'a pas été assez planifiée et contrôlée, ainsi la spéculation et la corruption s'accentuant, la culture et l'identité se voient menacer, l'environnement s'est considérablement dégradé, et l'eau ne tardera pas à manquer, la pollution a également connu une croissance importante, une mauvaise gestion des déchets se fait de plus en plus sentir. Il s'agit donc d'un paradis à l'intérieur duquel culture et agriculture sont liées et menacées par un tourisme qui devient de plus en plus un tourisme de masse alors que les balinais souhaiteraient au contraire que leur espace soit préservé.

2.3.1. Une grande dépendance économique et une mauvaise répartition des devises :

La politique indonésienne a été un véritable désastre, une anarchie ou chaque gouverneur a fait ce qui lui semblait bien pour lui et son entourage. Le tourisme est une activité économique qui rapporte pour le pays, cependant ses devises sont très mal réparties, très peu revient aux populations. En effet, d'après Jean Couteau, les investissements ne sont pas internes à l'île au même titre qu'ils ne sont pas neutres politiquement parlant, certains parlent de colonialisme jakartanais puisqu'il paraitrait qu'en 1994, l'entourage de Suharto et les gros conglomérats contrôlaient le quart de la capacité d'accueil de l'île. Ainsi, nous voyons que la mise en tourisme de Bali ne résulte pas d'une décision prise en interne ; elle a véritablement été imposée. Ceci a entrainé d'énormes investissements secondaires permettant aux investisseurs de blanchir leur argent en investissant dans l'hôtellerie et le tourisme à Bali. D'autres investissements à

plus petite échelles ont également été fait ce qui a entrainé un capital totalement externe à l'île. Quant aux balinais, afin de pouvoir accéder à un quelconque capital il leur était nécessaire de collaborer avec le régime, c'est pourquoi le nombre de bénéficiaires balinais est très limité, il s'agira principalement d' « élites » soutenant l'Ordre nouveau.

Tout ceci est reconfirmé par Michel Picard[69] qui affirme que le tourisme est majoritairement gérée par des étrangers ou des javanais qui entreprennent le développement de projets colossaux, l'auteur cite l'exemple des constructions de complexes hôteliers sur la baie de Nusa Dua qui se sont faits pour certains sans planification concertée et rigoureuse et dont les conséquences se voient aujourd'hui encore. De plus, d'après lui l'argent gagné lors des années d'or du tourisme balinais n'a pas été utilisé en priorité pour les ressources humaines locales, les revenus sont directement allé au gouvernement (à Jakarta) ou aux investisseurs étrangers. Les habitants vont quant à eux être complètement oubliés, certains ne se sentent plus chez eux et d'autres se sont vus expropriés. Ceci, peut donc expliquer que le tourisme soit mal vu par certains locaux. Nous pouvons aller plus loin en disant que les richesses liées au tourisme sont très mal réparties à la foi entre la population mais également entre les territoires. En effet, le Sud de l'île qui est la partie accueillant le plus de touristes se voit recevoir la plus grosse part des devises liées à l'activité touristique, le nord plutôt dévoué à l'activité agricole (bien qu'elle soit en baisse) sera quant à lui laisser de côté. Le tourisme et ainsi les zones concernées par l'activité vont donc récupérer la plus grande partie des investissements étrangers et nationaux et ceci au dépend d'autres activités telle que l'agriculture par exemple.

Nous avions évoqué en première partie de ce travail de recherche les problèmes qui relèvent d'une économie basée sur l'activité touristique. En effet, selon Pierre Torrente, le développement d'un territoire ne peut pas être viable si il fait du tourisme son activité principale. Ceci, Bali s'en est rendu compte lors des attentats de 2002 et 2005, période pendant laquelle l'île a connu une baisse de la fréquentation touristique entrainant une réelle diminution des investisseurs étrangers ce qui va générer des pertes d'emplois et une augmentation du chômage.

Face à cet aspect volatil de l'activité touristique, il a donc été nécessaire de repenser Bali avec et sans l'activité touristique. Plusieurs questions ont donc été

[69] Espacestemps.net. *L'identité balinaise à l'épreuve du tourisme*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.espacestemps.net/articles/identite-balinaise-epreuve-tourisme/>. (Consulté le 30/05/2016).

abordées en privilégiant cette foi-ci les intérêts de la population locale et non pas les pouvoir publics centraux ou les investisseurs étrangers.

2.3.2. Bali et la mise à l'épreuve de son identité :

Face à la croissance que l'activité touristique a connu entre 1975 et 1995 on assiste à de nombreuses dégradations au sein du territoire balinais, des dégradations qui sont notamment d'ordre culturel. Nous l'avons évoqué, Bali doit son succès touristique à sa culture, cette dernière exerce un réel pouvoir d'attraction cependant, l'identité balinaise va peu à peu se trouver menacée puisque nous l'avons vu en première partie de ce travail, le fait d'exposer une société au tourisme va contribuer à la modifier (acculturation). La société d'accueil va vouloir plaire aux visiteurs qu'elle reçoit et c'est de cette manière qu'elle va changer puisqu'elle va adapter sa culture aux visiteurs (ceci se voit notamment au niveau de l'offre alimentaire que l'on va adapter aux touristes, nous le verrons plus en détails au sein de notre troisième partie). C'est donc peu à peu que les balinais et surtout les autorités balinaises vont commencer à lier totalement leur culture au sort du tourisme et ainsi à sacrifier la préservation de cette dernière au profit de la promotion touristique.

De plus, en ce qui concerne le système éducatif, il apparaît comme étant construit de manière à entretenir la dépendance des balinais envers le tourisme. En effet, d'après J.Couteau :

> *« des départements d'anthropologie et d'archéologie avaient certes étaient ouverts, signes à la fois de la « liberté » accordée aux Balinais dans le domaine de la « culture » et de la manipulation de cette dernière, mais aucune école de langue n'avaient été prévue ! Quant à la Faculté d'Économie et au Centre de Formation au Tourisme et à l'Hôtellerie, ils ne pouvaient répondre, ni en quantité, ni en qualité, à la demande existante. »*

Ainsi, ce sont des personnes étrangères à Bali qui vont venir pour gérer les décisions les plus importantes, la prise de décision ne relève donc pas des balinais.

Parallèlement à cela, Michel Picard[70] a mené plusieurs études concernant le territoire balinais, sa culture et son identité, il a tiré une conclusion à ce sujet consistant à dire que le tourisme n'a ni « pollué » la culture balinaise, ni provoqué sa « renaissance », cependant, le tourisme n'a pas non plus contribué à « préserver » cette

[70] Espacestemps.net. *L'identité balinaise à l'épreuve du tourisme*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.espacestemps.net/articles/identite-balinaise-epreuve-tourisme/>. (Consulté le 30/05/2016)

culture. Il a constaté et à juste titre que le fait d'axer le développement touristique de l'île sur le tourisme culturel a obligé les habitants à être plus sensible à leur culture. Effectivement, le fait de voir des touristes s'y intéresser, les voir dépenser de l'argent pour découvrir leur culture a poussé les balinais à penser qu'elle constituait quelque chose de précieux que personne d'autre n'a. Ainsi, peu à peu la culture a été pensée comme étant un capital qu'il est possible de faire fructifier pour pouvoir être exploitée, elle devient source de profit et de fierté pour les balinais et un vulgaire objet de consommation pour les touristes. Cependant, en même temps ils ont été forcés de constater que cette identité est également un patrimoine qu'il est nécessaire de préserver. Certains en arrivent donc à se demander si ils sont encore véritablement authentiques, ainsi, les balinais cherchent à travers le regard des touristes la preuve qu'ils n'ont pas encore perdu leur identité et leur culture.

Prenons le cas des spectacles de danse traditionnelle balinaise, on se demande souvent ce qu'il advient de ces danses à partir du moment où l'on en propose dans le cadre de l'activité touristique. La place des danses est fondamentale dans la culture balinaise, c'est ce qui va forger en partie cette identité, elles ne sont pas uniquement destinées à l'activité touristique, elles font avant tout partie de l'identité culturelle de Bali puisqu'il s'agit d'un rite indispensable dans beaucoup de cérémonies religieuses. Cependant, maintenant que les danses sont devenues un moyen d'attraction fort pour le tourisme on se demande où finit le rite et où commence le spectacle : on se demande ce qui appartient à la religion et ce qui est propriété de l'art. Ainsi, de plus en plus, les locaux critiquent les choix actuels qui sont faits par les dirigeants politiques ou les opérateurs touristiques qui proposent une sorte de tourisme culturel de masse (et non pas un tourisme durable) dont les conséquences pourraient être à terme dévastatrices.

Nous pouvons donc en arriver à la conclusion qu'il est très difficile de parvenir à concilier les intérêts culturels et identitaires avec ceux du tourisme. La culture balinaise est une véritable marque identitaire, elle doit donc être préservée précieusement. Cependant, elle est également utilisée au service du développement du tourisme international en étant considérée comme une marque, elle n'est donc plus l'unique propriété des balinais. C'est dans ce contexte que Michel Picard va alors parler d'un basculement du « tourisme culturel » vers la « culture touristique » car la culture devient l'image de marque de la destination, ce par quoi les balinais vont se définir et ce en quoi ils vont se reconnaître.

2.3.3. Un environnement menacé :

Nous avons abordé les problèmes liés à l'économie, à l'aspect social via la mise en tourisme de la culture balinaise, cependant, nous notons également des problèmes d'ordres environnementaux dû à la mauvaise gestion touristique de l'île. En effet, l'autre problème important à Bali concerne la pression démographique qui pénalise le développement de l'île ce qui entraine évidemment des dégradations sur l'environnement (déchets, pollution qui augmente, mauvaise gestion de l'eau).

Il y a donc clairement un mauvais développement de l'activité touristique, aujourd'hui nous pouvons noter qu'il n'y a pas de projet durable mis en place sur le long terme concernant le développement d'un tourisme respectueux de l'environnement. Au contraire, on prévoit de construire encore plus d'hôtels afin d'augmenter la capacité d'accueil de l'île (cela est très visible dans le paysage balinais). Cependant, d'après B.W :

> *« the caring capacity of Bali is limited so it is dangerous if we have more tourists coming to Bali ».*
>
> *« If there are many more hotel to be build, it means a lot of rice fields, paddy fields will be gone ».*

Ainsi, les choix faits en matière de mise en tourisme de l'île sont dangereux pour le futur de l'île, il y a un certain pessimisme sur son devenir puisque tout ceci va déboucher sur des problèmes d'ordre sanitaire et environnemental qui sont très difficiles à gérer aujourd'hui avec une absence de plan d'urbanisme, de gestion des eaux usées et des déchets, etc.

Ainsi nous avons pu aborder les problèmes que connaît Bali en matière de développement touristique, pour rectifier la situation, il faudrait mettre en place une politique de respect de la souveraineté économique et culturelle de la population balinaise qui a pendant longtemps était abusée au nom de l'état et des divers investisseurs.

Conclusion du chapitre

Il nous semblait important de revenir sur les points clé des missions qui nous étaient imparties mais aussi d'étudier la manière dont Bali a été mis en tourisme. Nous voulions également apporter un éclaircissement sur le tourisme culturel propre à Bali, tourisme à l'intérieur duquel notre objet d'étude : le patrimoine alimentaire s'inscrit.

Ainsi nous serons plus à même de comprendre la manière dont celui-ci apparaît sur la scène de la mise en tourisme de Bali et sur la façon dont les touristes vont impacter cette alimentation. En effet, nous l'avons vu, Bali a connu progressivement un changement dans les mentalités et les comportements de la population qui maintenant a accès (après une longue période de dictature) à la société de consommation. Nous allons donc étudier plus en détails dans un prochain chapitre la culture alimentaire balinaise ce qui nous conduira à voir au cours de notre troisième partie la manière dont cette activité touristique a impacté ou non le patrimoine alimentaire balinais.

Chapitre 2
Focus sur la culture alimentaire balinaise

Nous l'avons vu précédemment, l'aspect culturel à Bali constitue un enjeu majeur pour la mise en tourisme du territoire. C'est en étant face à ce constat et en sachant la place qu'occupe l'alimentation dans le tourisme en l'ayant étudier dans notre deuxième partie et en s'étant rendu compte de l'attachement des balinais pour leur alimentation qu'il nous a paru légitime de définir la culture alimentaire balinaise.

Afin d'être en mesure de déterminer de quoi l'alimentation balinaise se compose nous avons commencé par étudier les origines de cette alimentation et son mode de transmission, puis peu à peu nous nous sommes intéressés à la place de l'alimentation balinaise au sein de la culture et du mode de vie des habitants afin d'être en mesure de mieux cerner le patrimoine alimentaire de l'île et la place qu'il occupe au sein de l'activité touristique. Il nous paraissait fondamental de nous pencher sur la culture alimentaire en étudiant les traditions qui en font partie, la place de l'alimentation au sein des croyances, etc. En effet, être au clair sur ces différents points nous aidera à établir plus tard au cours de notre troisième partie un inventaire des principaux produits, producteurs et lieux de productions constituant le patrimoine alimentaire balinais et la manière dont ils sont transformés (nous verrons donc les principaux plats qui constituent ce patrimoine) et la façon dont ils vont être mis à disposition des touristes en étudiant les différents lieux de restaurations et lieux de ventes que nous avons pu relever sur le territoire balinais.

Vous trouverez en annexe B diverses photos illustrant certains propos tenus dans ce chapitre.

1. Retour sur les traditions alimentaires balinaises :

Bali, que l'on surnomme également « l'île des dieux » a connu au cours de son histoire de nombreuses vagues d'immigration ayant influencé les pratiques alimentaires, il s'agit donc d'une île multiculturelle à laquelle chaque peuple a apporté puis développé son identité alimentaire. Ce constat est aujourd'hui toujours vrai avec la présence sur le territoire balinais de l'activité touristique entrainant l'ouverture de différents restaurants proposant des plats occidentaux ou des plats indonésiens mais

adaptés aux palais occidentaux. Ainsi, à Bali nous retrouvons une offre importante en terme d'alimentation mais qu'en est-il de la nourriture strictement balinaise ?

1.1. Les manières de table :

Nous le rappelons, d'après la définition du « patrimoine alimentaire » faite par Jacinthe Bessière et Laurence Tibère, les manières de table font également partie de ce concept, ainsi, il nous semblait nécessaire d'y accorder de importance.

En ce qui concerne celles étant propres aux balinais, nous avons pu remarquer que leur prise de repas va généralement se faire en étant accroupis ou assis sur une chaise, ils ne prendront pas leur repas en face d'une table sauf évidemment lorsqu'ils fréquentent les restaurants (qu'ils soient traditionnels ou touristiques).

De plus, bien qu'il ne s'agisse pas d'une coutume propre à Bali mais que l'on va retrouver à l'échelle nationale, les balinais vont utiliser leurs doigts pour la prise des repas (ceux de la main droite, la main gauche étant réservée pour la réalisation des taches considérées comme n'étant pas nobles). Ainsi le repas sera servi avec un petit bol d'eau permettant de se rincer les doigts avant de manger. Le riz ici a une fonction importante puisqu'il va faciliter la prise des aliments. Ils peuvent également utiliser fourchette et cuillère ; la fourchette (servant ici uniquement à pousser les aliments de l'assiette à la cuillère, chose qui nous a été donné de constater à chaque prise de repas dans les *warung* (restaurants traditionnels)). Cette dernière peut être remplacée par des « *keropok* » (chips aux crevettes) que l'on va retrouver sur l'assiette de nombreux plats balinais traditionnels. Nous pouvons comparer l'utilité de cette chips à celle du pain en France.

Nous avons pu noter l'absence du couteau sur les tables des restaurants traditionnels ou des cérémonies, en effet, l'ensemble des aliments étant coupé en petits morceaux cela ne va pas nécessiter l'utilisation d'un couteau, ainsi, nous n'en trouverons jamais dans les restaurants balinais hormis dans les restaurants fréquentés par les touristes. De plus, bien que l'on note la présence d'une assiette à l'intérieur de laquelle les aliments vont être déposés, il n'est pas rare de voir cette dernière remplacée par une feuille de bananier si l'on souhaite garder la pratique traditionnelle.

Pour finir en ce qui concerne les manières de table, nous voyons très rarement les balinais boire au cours de leur repas, cela va se faire avant de commencer de manger ou après mais rarement (voire jamais) pendant.

1.2. Une journée alimentaire pour les balinais :

Tout d'abord il convient de préciser qu'une journée alimentaire à Bali est très peu normée. Nous avons pu lire au cours de nos recherches et constater lors de nos sorties sur le terrain, que les journées alimentaires balinaises se suivent mais ne se ressemblent pas, il est possible de manger à n'importe quelle heure de la journée. Cependant, une similitude se fait remarquer, d'après Wendy Hutton (*The food of Bali*, p.11), écrivaine et éditrice spécialisée dans le voyage et la cuisine, traditionnellement, tôt le matin les femmes vont se rendre au marché pour acheter les produit frais servant à préparer les repas nécessaires pour la journée, chose qu'il nous a été donnée de constater lors de nos visites de marchés.

Une foi la préparation terminée, Wendy Hutton explique que le repas va être couvert et déposé sur une table ou dans une vitrine et les membres de la famille viendront se servir lorsqu'ils auront faim, ils ne vont donc pas forcément manger ensemble. Les balinais ne vont pas prendre de gros repas, ils vont privilégier de petites prises alimentaires mais répétées plusieurs fois par jour (en règle générale une prise alimentaire à base de riz est faite toutes les quatre heures environ). Les balinais ne vont pas prendre de dessert, ou d'entrée, d'après B.W :

> *"They [les balinais] don't know the concept of appetizer, main course and desert. All food comes in one plate so one plate consists in rice, proteins and vegetables".*

Il nous a été donné l'occasion de confirmer ces dires, en effet, les repas vont consister généralement en une portion de riz blanc (que l'on retrouvera à chaque repas) à laquelle on va ajouter de la viande (généralement il s'agira de poulet, mais cela peut également être du porc, du poisson ou bien du canard) qui aura longuement mariné dans la « *sauce bumbu* » puis qui sera grillée ou frite. A ceci on va ajouter des légumes pouvant être mangé crus, cuits à la vapeur ou dans un bouillon.

La préparation d'un plat typiquement balinais relève d'un processus très long, ainsi les balinais vont rarement (pour ne pas dire jamais) préparer par exemple un « *babi guling* » pour leur repas quotidien, nous pouvons illustrer ces propos par le témoignage de D :

> *« Puis le babi guling c'est pas pour tous les jours, normalement à l'époque le babi guling c'est toujours pour la cérémonies c'est pas pour tous les jours, on n'a pas l'habitude d'en manger tous les jours ».*

Cependant, nous pouvons nuancer nos propos car d'après I (vendeuse rencontrée à Sanur avec qui il nous a été donné de discuter), même si elle ne va pas cuisiner un plat spécifiquement balinais pour ses repas quotidiens elle va tout de même se l'approprier en l'agrémentant de la « *sauce bumbu* » (sauce épicée) qui est une des spécialités de l'alimentation balinaise sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir.

1.3. Alimentation et fonction sociale :

Nous avons pu constater que la prise des repas à Bali se fait de façon très rapide, les balinais ne restent que très peu de temps à table (rarement plus de 30 minutes entre le moment de la commande et la sortie de table). De plus, nous l'avons évoqué précédemment les membres d'une même famille ne vont pas forcément manger ensemble au cours de la journée, en effet, chacun va manger quand il a faim et ceci nous a été confirmé par S, balinais avec lequel nous avons discuté et qui nous dit :

> *« A Bali c'est normal de manger tout seul, c'est pas grave, c'est pas comme en France ».*

Ainsi, le moment du repas n'a pas une fonction sociale pour la société balinaise, pour laquelle le fait de manger va uniquement servir à combler le besoin physiologique. Par contre, les « encas » eux ont une toute autre fonction, les balinais peuvent se retrouver à toute heure de la journée pour prendre un snack auprès d'un « *kaki lima* » (colporteur, sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir plus tard au sein de cette étude) ou dans un « *warung* ». Ils vont alors prendre un café, consommer des sucreries ou bien des aliments salés (mais sans riz). Ils vont y rester une petite heure puis bien souvent ils vont se rendre dans un autre « *warung* » ou « *kaki lima* » ayant une autre spécialité.

Nous l'avons dit la prise d'un repas ne rentre pas dans la fonction sociale par contre, la préparation, elle, revêt d'une fonction sociale importante. C'est lors de la préparation des cérémonies auxquelles il nous a été donné d'assister que nous avons pu nous en apercevoir le mieux. En effet, l'ensemble du « *banjar* » (village) va être convié afin d'aider la famille organisant la festivité, ainsi on va aider à la préparation des mets mais également à celle des offrandes. La préparation va débuter très tôt le matin (généralement vers trois heures) et va s'étaler sur toute la journée (pouvant durer plusieurs jours consécutifs). Nous l'avons vu précédemment lorsque nous avons évoqué les traditions, chacun va avoir une tache précise à effectuer, en effet, les hommes vont hacher les ingrédients nécessaires à la « *sauce bumbu* » ; ingrédients qui auront été

préparé au préalable par les femmes. Ces préparations ponctuées par des pauses café vont s'effectuer en groupe et sont source de retrouvailles et de discussions.

1.4. Focus sur le lien existant entre « croyance » et « alimentation » :

L'attachement que les balinais ont pour leur religion, leurs croyances est indéniable, ces deux dernières font partie intégrante de la culture balinaise, nous retrouvons cette importance au sein même des pratiques alimentaires. Effectivement, il est important de mentionner le fait que lors des cérémonies balinaises, on va uniquement servir des plats balinais et non pas du « *nasi goreng* » (riz frit accompagné de divers ingrédients tels que des légumes, de la viande, des fruits de mer, etc.) ou « *mie goreng* » (il s'agit du même plat sauf qu'ici les nouilles vont remplacer le riz) qui eux sont des plats indonésiens et qu'il nous est par définition possible de retrouver dans n'importe quelle île indonésienne. Ceci montre véritablement l'importance qu'accordent les balinais à leurs traditions et ici plus précisément à leurs traditions alimentaires.

En effet, certains plats ont une importance particulière dans les traditions balinaises, il va être obligatoire par exemple de retrouver lors d'une cérémonie tous les différents types de « *lawar* ». De plus, comme nous l'avons énoncé précédemment, l'alimentation balinaise relève d'un processus de préparation très long, ainsi elle ne peut pas être consommée lors de chaque repas, c'est pourquoi nous pouvons dire que la véritable alimentation balinaise, l'authentique, sera présente « uniquement » lors des cérémonies. En effet, lors des cérémonies les plats seront plus raffinés, plus complexes et cuisinés plus traditionnellement, voici ce que nous dit A (balinaise que nous avons interrogée) :

> *« pour les cérémonies on arrange les repas, parce que c'est plus festifs parce que c'est pour dieux il faut une plus belle présentation, il y a beaucoup de décorations ».*

La nourriture à Bali est donc toujours reliée à l'aspect religieux, pour les balinais l'alimentation est aussi importante pour leur survie que pour les offrandes faites quotidiennement aux dieux et aux démons. Effectivement, en plus d'être un élément clé dans la préparation des cérémonies, l'alimentation va être présente tous les jours dans les offrandes effectuées par les balinais. Tout d'abord, l'élément qui s'illustre comme étant le socle de l'alimentation balinaise est bien évidemment le riz que l'on va retrouver à chaque repas sans exception. Ce dernier occupe donc une place centrale au sein de l'alimentation mais il fait également l'objet de fortes croyances, croyances qui vont

s'illustrer par les offrandes quotidiennes réalisées dans les temples que l'on retrouve au sein de chaque rizière mais également les offrandes effectuées chaque jour par les habitants et déposées sur les temples du domicile, devant les portes d'entrée, etc.

L'hindouisme balinais part du principe que tous les produits leurs sont offerts par les dieux, ainsi, en guise de remerciement pour cette offre, il faut leur offrir un large panel des produits consommés. Tous les matins avant le lever de soleil et avant de manger, un membre de chaque famille apporte au temple de la maison un petit panier d'offrandes composé de fleurs et d'encens auxquels on va ajouter du « *nasi putih* » (riz blanc cuit). Parfois, ils vont également y ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits (souvent du durian ou des mangoustans), des produits séchés ou encore des petits biscuits. Le même rituel sera effectué le soir au coucher du soleil.

Lors des cérémonies nous allons retrouver le même processus d'offrande mais elles seront beaucoup plus importantes. En effet, il nous a été donné de constater que bien souvent des dizaines de paniers vont être offerts aux dieux à l'intérieur desquels on va retrouver différents mets préparés par la communauté ainsi que d'autres produits alimentaires (tels que des poulets, des noix de coco, des fruits, des œufs, etc.). Chaque panier sera ensuite disposé autour du temple familial auquel on va ajouter lors des cérémonies les plus importantes un « *babi guling* » (cochon de lait). Ce processus relève d'une organisation stricte et très longue (dépassant bien souvent quatre heures) qui sera surveillée par l'homme le plus vieux de la famille que l'on va considérer comme étant l'expert en alimentation. Une foi cette préparation effectuée, diverses prières vont être énoncées afin de se purifier et d'offrir les aliments aux dieux, les offrandes vont être consommées au fur et à mesure afin d'attirer les ondes positives. La cérémonie va se clôturer par la « bénédiction » du « *babi guling* » et le reste des préparations peut alors être consommé par les convives.

1.5. Une transmission des traditions essentiellement orale :

Tout d'abord nous nous sommes aperçus lors de nos recherches préliminaires concernant l'histoire de la cuisine balinaise mais également les recettes traditionnelles que très peu de traces écrites existaient. Effectivement, nous l'avons vu dans notre première partie les traditions concernant l'aspect immatériel d'une culture et notamment en matière d'alimentation vont plutôt s'effectuer à l'oral. Cela nous a été confirmé en ce qui concerne la culture balinaise par D :

> *« […] avec les anciens, avec les grands-mères, les grands-pères, avec eux on va apprendre en regardant et il y a aussi dans les cérémonies juste avant toute une préparation, où il y a beaucoup de personnes qui vont faire la cuisine ensemble c'est « learning by doing », c'est pas toujours regarder mais c'est travailler ensemble aussi pour préparer une cérémonie ».*

L'apprentissage de la cuisine pour la jeune génération va donc se faire avec le temps. En effet, en aidant à préparer lors de ces cérémonies ils vont ainsi apprendre à ressentir la préparation et à apprécier la texture grâce au toucher, l'assaisonnement grâce à l'odorat et l'ensemble grâce au goût ainsi peu à peu ils vont apprendre les valeurs de la cuisine balinaise dont la préparation tient tant aux cœurs des balinais.

Il s'agit donc d'une transmission essentiellement orale, cependant, aujourd'hui nous retrouvons nombre de livres recensant diverses recettes balinaises, l'inconvénient c'est que la plupart sont d'auteurs non indonésiens et d'après P.B (bloggeur et journalistes culinaires indonésien que nous avons interrogé), le meilleur moyen de découvrir l'alimentation balinaise se ferait par l'intermédiaires de « *visit legendary eateries mentioned in travel books written by Indonesian* ». De plus, en ce qui concerne les livres de recettes balinaise écrites par des on va bien souvent retrouver des ingrédients superflus qui ne seraient pas utilisés par un balinais d'origine.

Il est à noter que la cuisine balinaise est cependant une cuisine difficile à transmettre puisqu'il n'existe pas UNE seule recette par plat, effectivement, chaque région, chaque maison va avoir sa propre façon de faire, il existe donc autant de recettes qu'il y a de cuisiniers, d'après B.W (journaliste et commentateur culinaire) :

> *« cuisine in Bali is so diverse. You have to go to every place to try Balinese food: you have to go to Singaraja to try their food, you have to go to Karangasem to try their food too ».*

2. Aperçu des produits et spécialités emblématiques de l'île :

Bien que nous l'étudierons plus en détails dans notre inventaire au sein de notre troisième partie nous avons voulu présenter rapidement les produits les plus typiques de l'alimentation balinaise afin de mieux appréhender le patrimoine alimentaire de l'île. Après avoir effectué des recherches préliminaires concernant les ingrédients les plus représentatifs de cette alimentation, nous avons pu vérifier ces lectures en nous appuyant sur les constats que nous avons faits sur le terrain. Nous avons donc établi une liste recensant les divers produits clé de l'alimentation balinaise ainsi que les recettes qui s'illustrent comme étant les plus traditionnelles.

2.1. Les produits phare de l'alimentation balinaise :

Nous avons recensé les éléments faisant partie intégrante de l'alimentation balinaise :

- **Riz :**

Il s'agit de l'élément de base de l'alimentation balinaise (et de l'alimentation asiatique en règle générale), il va revenir à chaque repas sinon d'après A (vendeuse à Sanur) : « *it's not good, it's not a good day* ». L'absence de riz dans un repas renvoie celui-ci au statut de simple encas. Le riz a donc une place centrale dans l'alimentation balinaise au même titre que la riziculture dans l'agriculture de l'île.

- **Épices :**

La cuisine balinaise se révèle beaucoup plus épicée et relevée que la cuisine des autres îles de l'archipel indonésien, les épices occupent une place très importante dans les traditions alimentaires balinaises.

- **Noix de coco :**

La noix de coco est classée parmi les ingrédients essentiels de la cuisine balinaise. Bien souvent on va utiliser sa pulpe pour réaliser des plats complexes tels que l' « *urap* », différentes sauces d'accompagnement, des desserts ou pour la production d'alcool. Enfin, la noix de coco va également servir pour produire l'huile que l'on va ensuite utiliser pour faire cuire les plats balinais.

- **Desserts et sucrerie :**

Les balinais ne sont pas de très grands amateurs de desserts, cependant, il existe diverses friandises sucrées qui vont être consommés plutôt en guise d'encas ou encore d'apéritif. On les retrouve dans les marchés, chez l'habitant ou encore dans certains restaurants. La plupart sont à base de riz blanc ou noir, de sucre de palme ou de pandanus (plante tropicale dont les feuilles vont donner au dessert une couleur verte) et tous vont être cuits à la vapeur, à la poêle ou à la friteuse.

Parmi les plus populaires nous retrouvons :

- ***Kelepon :*** petites boules vertes fabriquées à base de farine de riz, elles sont fourrées au sucre brun et vont être enrobées de noix de coco râpée.
- ***Pisang goreng :*** bananes frites auquel on peut ajouter du sucre de palme, de la noix de coco râpée ou du miel. Ce n'est pas un dessert typiquement balinais,

on en retrouve partout en Asie du Sud-Est, cependant, il s'agit d'une friandise très appréciée sur l'île et que l'on peut retrouver partout (marchés, en bord de route dans les « charrettes » ambulantes, dans certains restaurants).

- ***Dadar Gulung :*** petites crêpes gluantes colorées au pandanus, elles enrobent une farce de noix de coco râpée et de sucre de palme.
- ***Lak-lak :*** dessert préféré des balinais, que l'on peut retrouver partout au sein des marchés, des restaurants, des *warung*, etc. Ce sont des petites crêpes de riz qui sont servies avec du sucre de palme, de la noix de coco râpée, du miel et parfois des fruits.
- ***Es campur :*** rafraîchissement sucré à base de lait de coco, tranches de fruits frais, accompagnés de gelée, de cassave fermenté, de glace pilée et de sirop.
- ***Bubuh Injin :*** sorte de pudding à base de riz noir gluant mélangé à du lait de coco et du sucre brun auquel on peut parfois ajouter des tranches de jackfruit, de goyave, de papaye, d'ananas, etc.

- **Café :**

C'est le café robusta qui sera le plus consommé à Bali, on trouve des arbustes sauvages dans les régions du nord comme à Singaraja par exemple. Le café est considéré comme étant la boisson la plus populaire lorsque les balinais veulent prendre un encas et il peut être consommé quelle que soit l'heure de la journée.

- **Cacao :**

A Bali, bien que le cacao soit rare dans l'alimentation quotidienne, il va se consommer sous forme de chocolat en poudre que l'on va mélanger à du lait pour faire un « *chocolate milk shake* ». Très apprécié des enfants et adolescents, il se consomme en encas dans différents *warung*. On peut également le retrouver dans d'autres boissons comme le jus d'avocat que l'on appelle « *alpukat* » très apprécié des balinais.

- **Fruits :**

Bien qu'il n'y ait pas de fruits typiquement balinais (nous retrouvons de nombreux fruits tels que la pomme, goyave, orange, citron, noix de coco, litchi, mangue, ananas, banane, papaye, etc) les deux plus importants sont :

- ***Mangoustan :*** consommé de manière fréquente à Bali il est également utilisé comme offrande lors des grandes cérémonies.

- ***Durian :*** (on le surnomme le *« roi des fruits »*) ce n'est pas un fruit spécifiquement balinais, nous pouvons en trouver partout en Asie du Sud-Est, cependant, les balinais en sont de grands consommateurs et amateurs.

2.2. Les recettes emblématiques au sein de la culture balinaise :

La cuisine que l'on retrouve à Bali est très vaste, elle est soit purement balinaise, ou bien influencée par les autres îles du pays ou encore par d'autres pays asiatiques (tels que la Malaisie, la Chine ou l'Inde). Effectivement, Bali et sa cuisine ont connu diverses influences au cours de l'histoire, ainsi, la population multiculturelle présente à Bali entraine la présence de nombreux warung qui servent une cuisine « pan-indonésienne » et asiatique permettant d'avoir un aperçu des différentes saveurs de l'archipel. De plus, nous l'avons vu au début de notre présence sur le territoire balinais nous avions tendance à faire un amalgame entre « alimentation balinaise » et « alimentation indonésienne », ceci nous a également été confirmé au cours de nos entretiens, observations et discussions informelles. Face à ce constat, nous nous sommes demandés quels étaient les plats qui pouvaient être considérés par les balinais comme faisant parti de leur patrimoine alimentaire. Ayant fait le lien entre nos recherches et nos résultats d'enquêtes (il est important de mentionner que les discours tenus par les différents balinais avec lesquels il nous a été donné de nous entretenir concordaient entre eux mais étaient également en adéquation avec les constats faits à travers nos lectures). Ainsi, il nous paraissait donc important de mentionner les recettes balinaises traditionnelles, celles qui se révèlent comme constituant véritablement l'identité culinaire de l'île. Nous allons simplement ici citer ces divers plats sur lesquels nous reviendrons plus en détails au sein de notre troisième partie.

- **Sate lilit :**

Il s'agit de petites brochettes très consommées en Indonésie à base de chair de poulet, de porc ou de poisson marinée, elles sont similaires à celles que l'on peut trouver en Malaisie. Cependant, les balinais ont totalement adopté ce plat et se le sont appropriés pour en faire l'une de leurs spécialités, certains vont même jusqu'à les considérées comme étant le symbole du patrimoine alimentaire balinais.

- **Babi guling :**

C'est un cochon de lait rôti à la broche et farci de « *lawar* » (mélange épicé de légumes et de viande émincée). Bali étant une île hindouiste au milieu d'un archipel musulman, ce plat est très important pour l'alimentation balinaise, puisqu'il va ainsi permettre à cette dernière de se différencier de l'alimentation indonésienne.

- **Bebek et ayam betutu :**

Une des spécialités emblématiques de l'île, c'est un plat de volaille : canard (bebek) ou poulet (ayam) farci à la sauce « bumbu » qui est très communément préparé par les habitants, il est l'un des repas préférés des balinais. La popularité de ce plat est telle qu'on peut le retrouver dans toute l'Indonésie et même dans certains pays voisins.

- **Bumbu sauce :**

Il s'agit d'un assaisonnement traditionnel constituant la base de nombreux plats balinais, cette sauce se caractérise par un mélange de nombreuses épices. Lors de sa réalisation les balinais vont adapter sa préparation en fonction de leurs goûts personnels et de la présence des ingrédients dans leur région.

- **Lawar :**

Viande de porc ou de poulet hachée accompagnée d'un mélange de divers ingrédients tels que la chair de noix de coco, mais aussi de légumes et évidemment d'épices. Le *lawar* est toujours servi avec du riz et souvent des « *sates* » sont proposés avec. Il en existe plusieurs sortes : le *lawar blanc*, le *jaune*, le *rouge* et le *vert*.

- **Urap :**

Il s'agit d'une salade de légumes vapeur bouillis (principalement des légumes feuilles) mélangés et assaisonnés à la noix de coco. Bien que le plus répandu s'appelle « jukut urab », il n'existe cependant pas de recette type.

- **Nasi campur :**

Il s'agit d'une assiette de riz généralement blanc accompagné de quatre autres ingrédients servis en même temps (tels que des portions de viande (porc ou poulet), de poisson, de tofu, de « *tempeh* » (gâteau de soja fermenté) de légumes, d'œuf, de « *krupuk* » (cracker de riz parfumé) sans oublié la sauce piquante « *sambal* ».

3. Une offre de restauration valorisant l'alimentation balinaise ?

On compte à Bali une offre importante en matière de modes de restauration. Cependant, il nous a été facile de constater que dans les régions les plus fréquentées par

les touristes (telles que Ubud, la péninsule de Bukit et le littoral en règle générale) les restaurants proposent une nourriture très variée souvent même un mélange de gastronomie balinaise et occidentale avec des plats qui seront beaucoup moins épicés, s'adaptant ainsi aux palais occidentaux, à leurs goûts et habitudes. Pour goûter les vraies recettes balinaises, nous avons pu nous en rendre compte par nous même mais également à travers nos entretiens, il n'y a rien de mieux que de manger chez l'habitant ou bien dans un *warung*.

Bien souvent les touristes repartent même de Bali sans même avoir mangé un plat typiquement balinais. Effectivement, ils connaitront plutôt l'alimentation indonésienne avec le célèbre « *nasi goreng* » ou « *mie goreng* » (plats constitués à base de riz ou de nouilles frites accompagné de divers ingrédients) qui sont les plats de base de l'alimentation des indonésiens. Cependant, ce plat n'est pas non plus spécifiquement indonésien, nous pouvons le retrouver sous d'autres noms n'importe où ailleurs en Asie en étant adapté aux produits des pays en question (exemple au Vietnam il portera le nom de « *mi xao* »).

Il y a donc un amalgame entre alimentation balinaise et indonésienne sur lequel nous reviendrons plus en détails au cours de notre analyse des résultats. De plus, peu de touristes vont se prêter au jeu en prenant leurs repas dans les « *warung* », ils vont préférer les restaurants à touristes dont les plats auront été revisités.

Cependant, il est important de nuancer nos propos puisque certains restaurants s'emploient à réaliser des recettes authentiques de la destination et proposent même des cours de cuisine balinaise, cette activité est de plus en plus populaire, permettant de découvrir à la fois la cuisine balinaise mais également les marchés traditionnels. À ce moment-là, cuisiner devient alors une expérience culturelle à part entière.

Nous avons recensé différents moyens permettant d'avoir accès à une offre en terme d'alimentation balinaise :

- **Warung :**

Stands de restauration souvent situés en bord de route de couleur locale, ils se composent de quelques tables et bancs, ils sont délimités par des toiles suspendues, des planches mais aussi du bambou. C'est le lieu phare des balinais (et indonésiens en règle générale) pour prendre les repas. Ils servent généralement un plat unique (par exemple, un warung proposant du *babi guling* ne va pas également servir du *ayam betutu*).

- **Marchés :**

A Bali, les marchés traditionnels sont très nombreux, tous les villages vont avoir le leur. Concernant les marchés de nuit où l'on peut manger nous y retrouvons des *warung* et marchands ambulants proposant un large choix de plats locaux. C'est l'endroit idéal pour avoir un aperçu de la diversité des ingrédients et ainsi pouvoir se familiariser et s'immiscer dans l'alimentation balinaise.

- **Restaurants touristiques :**

Ces restaurants proposent une offre alimentaire internationale mais aussi indonésienne, cependant, cette dernière se verra améliorée par l'usage d'ingrédients plus recherchés que ceux qui seront utilisés habituellement par les habitants.

- **Cérémonies :**

Nous l'avons vu les cérémonies occupent une place très importante dans la vie des balinais qui vouent un profond attachement à leur alimentation, cette dernière comme nous l'avons vu précédemment fait partie intégrante des cérémonies.

4. Une identité agro-alimentaire balinaise ?

Bien que marqué aujourd'hui par le tourisme et ayant une économie qui va en dépendre comme nous avons pu le voir dans notre chapitre précédent, la richesse première de Bali reposerait sur l'agriculture.

L'île va avoir des spécialités en fonction des régions, en effet, sur les côtes dont les terres vont être peu fertiles, les agriculteurs vont s'adonner pour la plupart à la culture du manioc. Cependant, la baie d'Amed sera elle connue pour la récolte du sel (pour ce faire, les balinais vont laisser l'eau de mer se déposer et sécher dans des troncs d'arbres qu'ils auront au préalable coupés en deux, une foi que la mer se sera retirée, ils vont ensuite pouvoir ramasser les cristaux de sel).

Le centre de Bali sera quant à lui dédié à la production de café et de cacao.

Aujourd'hui, pour répondre à la demande des touristes, les balinais se sont mis à cultiver des salades, du basilic, des tomates dont on va pouvoir retrouver les cultures un peu partout sur l'île. Nous notons même la présence de la culture de fraises qui sera localisée près de la ville de Bedugul aux abords du lac Bratan.

Enfin n'oublions pas le riz qui nous le rappelons structure l'alimentation balinaise et dont la culture a près d'un millier d'années, il est sacré à Bali. Bien que nous ayons pu

nous rendre compte que les rizières façonnent et font partie intégrante du paysage balinais, les régions les plus abondantes en matière de culture de riz sont : **Pupuan** et ses environs (situé dans la région de Tabanan, au nord-ouest de l'île), **Jatiluwith** (région de Tabanan et dont la réputation n'est plus à faire depuis sa classification au patrimoine mondiale par l'UNESCO en 2012), **Ubud** et ses campagnes environnantes (région de Gianyar au centre de l'île), et pour finir les rizières environnants **Karangasem** (région de Karangasem au nord-est de l'île).

Nous trouvons un peu partout des cocotiers, un vendeur de fruits et légumes rencontrés lors d'une visite dans la région de Tabanan nous a expliqué qu'il n'y avait de plantations de cocotiers à Bali, effectivement, ils vont pousser de façon tout à fait disparate au même titre que les bananiers, les arbres à durian, et bien d'autres.

Enfin, en ce qui concerne la culture du piment, il n'y pas de région qui soit plus propice qu'une autre à cette culture, il nous a été donné d'en voir un peu partout sur l'île.

D'après un guide rencontré dans la région de Karangasem : « *south is beton plantation* ».

Conclusion du chapitre

Ce chapitre aura permis de mieux nous rendre compte de la place de l'alimentation à Bali et d'en dégager les éléments les plus spécifiques. Cette île constitue une destination importante au point de vue touristique ; ses paysages, sa culture vont attirer le visiteur sur le territoire, cependant, son alimentation est encore méconnue et la découverte de cette dernière ne constitue pas un critère dans le choix de cette destination pour les vacances. Pourtant la gastronomie balinaise est une véritable source de tradition pour les balinais. Ainsi, nous avons été amené à nous interroger sur la place de cette dernière dans la mise en tourisme du territoire, nous nous interrogeons sur le potentiel que constitue la gastronomie en matière de développement touristique à Bali. Ainsi, ceci nous conduira à nous demander de quelle manière il est serait possible de revaloriser sinon de valoriser le patrimoine culinaire lors de la saison touristique ? Aussi nous nous demanderons quels sont les impacts du tourisme sur l'alimentation balinaise.

Chapitre 3 :
Présentation d'une méthodologie s'articulant autour de la recherche et du travail sur le terrain

Nous avons présenté dans le premier chapitre notre projet de stage afin d'être au clair sur les missions qui nous étaient confiées mais aussi le territoire d'étude au sein du quel s'inscrit ce travail. Nous nous sommes également attardés sur le détail de la culture alimentaire balinaise au cours du chapitre précédent. Nous allons désormais au sein de ce troisième chapitre aborder la méthodologie que nous avons utilisée dans le cadre de notre travail d'investigation.

1. Rappel de la problématique et des hypothèses structurant le travail d'analyse :

Nous souhaitons tout d'abord rappeler la problématique qui a guidé l'ensemble de notre travail de recherche ainsi que les différentes hypothèses qui ont permis de mettre en place nos guides d'entretien. Nous voulions donc dans le cadre de notre étude analyser l'influence exercée par l'activité touristique à Bali. En d'autres termes, notre objectif était de comprendre la manière dont l'activité touristique a évolué au sein des régions et des communautés balinaises, ceci dans l'optique de comprendre les effets que cette industrie peut avoir sur la valorisation et la transmission des ressources alimentaires locales traditionnelles.

Ainsi, nous avons établi la problématique suivante :

> ***« Comment l'activité touristique peut devenir une stratégie de développement autour de la valorisation et la transmission de la culture alimentaire balinaise ? »***

Par le travail de recherche que nous avons mené en amont et les différents constats que nous avons pu faire sur le terrain, nous avons défini trois axes de réflexion. Ces derniers vont guider l'ensemble de notre travail et vont constituer nos hypothèses. Vous trouverez ci-dessous le tableau récapitulant ces dernières :

Thème de l'hypothèse	Hypothèse 1 : Autour de la notion de transmission d'une identité culturelle alimentaire	Hypothèse 2 : Autour de la notion de valorisation d'une identité culturelle alimentaire	Hypothèse 3 : Autour des impacts de l'activité touristique sur l'identité alimentaire
Hypothèse « complète »	L'activité touristique : un moyen d'assurer la sauvegarde et la transmission d'une identité culturelle alimentaire au sein de la population balinaise.	L'activité touristique : vectrice de valorisation d'une identité culturelle alimentaire auprès des visiteurs.	Un développement de l'activité touristique trop rapide conduisant à une perte des valeurs identitaires traditionnelles en matière d'alimentation.
Développement et objectifs de l'hypothèse	Le tourisme pourrait permettre aux balinais de se transmettre leur culture et traditions et notamment en matière d'alimentation. L'activité touristique pourrait donc être appréhendée comme étant un moyen pour les habitants de se rendre compte des richesses qu'ils possèdent. Cette prise en compte pourrait leur donner l'envie de partager ces richesses, de les transmettre à autrui afin qu'elles puissent continuer de perdurer. Par la mise en place de ce processus de transmission on assurerait ainsi la sauvegarde de l'identité. Dans un tel contexte de mobilisation des ressources locales, le tourisme constitue alors un véritable vecteur de développement pour Bali.	Par la valorisation des atouts recensés sur les territoires, l'activité touristique peut permettre de rendre ces derniers plus attractifs. Nous souhaitions alors voir si le tourisme remplissait cette fonction avec le patrimoine alimentaire balinais. En effet, nous savons que l'alimentation fait partie intégrante des voyages, ainsi nous voulions voir quelle importance revêt la découverte d'un nouveau patrimoine alimentaire pour les touristes. En d'autres termes, nous voulions nous rendre compte par le biais de ce travail de la place que le patrimoine alimentaire balinais occupe sur la scène touristique et de quelle manière ce dernier est mis en valeur.	À travers nos lectures, observations et entretiens, nous avons pu prendre conscience sans difficulté du succès croissant du tourisme à Bali. Nous connaissons également l'attachement des balinais pour leur culture et spécialités alimentaires traditionnelles, cependant, parfois l'attrait pour ce que représente le tourisme peut être plus fort et peut conduire à une perte des repères identitaires causant la folklorisation, la dislocation ou la transformation des traditions. Nous voulions donc étudier ce que le développement touristique peut causer en terme d'impacts sur l'identité alimentaire balinaise. En d'autres termes, nous souhaitions voir si ces traditions se sont laissées influencer en étant au contact d'autres cultures.

Tableau 1 :

Présentation des hypothèses

Afin d'être le plus effectif possible nous avons mis en place un rétroplanning permettant de mieux percevoir l'organisation globale de notre travail et de l'organiser au mieux, vous retrouverez ce document en annexe C. De plus, nous avons également récapitulé notre travail terrain au sein d'un rétroplanning spécifique que vous trouverez en annexe D.

2. Présentation de la méthodologie d'investigation : la méthode qualitative :

Dans le cas de notre étude la méthode qualitative nous a paru être la plus appropriée à notre travail ; la valorisation du patrimoine faisant partie des indicateurs qualitatifs[71]. Il s'agit d'une méthode de sociologie compréhensive (et non pas explicative comme l'est la méthode quantitative) dont l'objectif sera d'analyser afin de comprendre.

Comme outil principal nous avons utilisé l'entretien qualitatif nous permettant de renforcer nos pistes de travail de recherche en nous présentant des éléments qui auraient pu nous échapper au premier abord mais aussi d'aller au plus près du ressenti des acteurs interrogés.

Aux entretiens il faut ajouter les recherches exploratoires menées tout au long de ce travail, les diverses conversations informelles que nous avons pu avoir ainsi que les observations et remarques annotées sur un journal de bord au cours des sorties terrain que nous avons effectué. L'ensemble de ce travail d'investigation a été réalisé en autonomie, ponctué par des réunions régulières avec le maitre de mémoire afin de vérifier la bonne direction des recherches.

2.1. Enjeux et objectifs de l'investigation :

La phase de recherche exploratoire menée en amont à travers les lectures déterminées au regard de nos objectifs de stage nous a permis de discerner les thèmes principaux de ce travail, parmi lesquels :

- Les enjeux liés à l'alimentation : nécessité d'effectuer des recherches sur le patrimoine alimentaire, sur les différentes formes de tourisme liées à l'alimentation, etc.,
- Bali : plus précisément sur les enjeux du tourisme à Bali, sur l'organisation territoriale, sur l'alimentation balinaise, etc.,
- Valorisation touristique de l'alimentation : étude de ce que sous-entend la notion de « valorisation », de produit du terroir, d'identité alimentaire, etc.),
- Transmission d'une identité.

[71] BESSIERE Jacinthe. *Sociologie du tourisme*. Cours de Master 1 Tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2015.

Le travail de recherches, les observations faites sur le territoire et l'analyse des entretiens effectués nous ont permis de dresser la liste des enjeux et des objectifs qui sont également issus de nos hypothèses.

Enjeux de ce travail d'investigation :

- valoriser le patrimoine alimentaire balinais ;
- préserver l'identité et le patrimoine alimentaire ;
- favoriser la transmission des traditions alimentaires au sein de la population balinaise ;
- étudier les impacts de l'activité touristique sur l'identité alimentaire balinaise.

Objectifs de ce travail d'investigation :

- analyse de la perception que les balinais ont de leur alimentation ;
- déterminer si le tourisme peut permettre une meilleure transmission des traditions alimentaires entre les balinais ;
- analyse de la place occupée par l'alimentation balinaise au sein des pratiques touristiques ;
- analyse de la valorisation du patrimoine alimentaire balinais dans le développement touristique de l'île.

Nous souhaitons donc comprendre à travers ce travail d'investigation quelle est la place de l'alimentation dans l'activité touristique à Bali. Nous voulons voir si l'offre alimentaire est valorisée à travers le développement du tourisme. Afin de compléter notre étude nous aimerions avoir un aperçu de ce que représente l'alimentation (et le tourisme alimentaire) à Bali, quels sont ses enjeux et ses limites et ainsi quelles sont les stratégies qui sont mises en place ou envisagées.

Nous allons désormais aborder la méthodologie de l'enquête qualitative qui a été un outil très important pour notre travail nous permettant de mieux nous rendre compte de la réalité concernant l'alimentation balinaise dans le développement touristique de l'île.

2.2. L'enquête qualitative : un outil précieux pour notre travail d'investigation :

La réalisation des enquêtes qualitatives a été une étape majeure pour notre mémoire puisqu'elles nous permettront de donner une réponse à notre problématique. Nous allons donc dans un premier temps présenter les différents acteurs que nous avons interrogé, les raisons pour lesquelles nous les avons choisi ainsi que le guide d'entretien qui aura conduit la réalisation de ces entretiens. Nous verrons ensuite les raisons qui nous ont poussé à choisir cette méthodologie.

2.2.1. Choix des acteurs à interroger et justification :

Avec l'utilisation de l'enquête qualitative, il n'est pas nécessaire de travailler sur un large échantillon d'interrogés puisque l'on ne va pas chercher la représentativité mais la véracité des propos et la profondeur sociale. Afin de vérifier nos hypothèses et de bénéficier d'informations riches et diversifier, nous avons défini dans un premier temps plusieurs profils d'acteurs qui nous paraissaient intéressants à interroger. Nous avons donc eu l'opportunité d'interroger des balinais mais aussi différents acteurs travaillant dans le domaine de l'alimentation et du tourisme :

Guides touristiques	• **Catégorie :** acteur institutionnel. • **Objectifs de l'entretien / apports pour notre étude :** Il nous semblait important de comprendre la relation existant entre "activité touristique" et "alimentation". Nous souhaitions également étudier la manière dont les professionnels du tourisme perçoivent l'alimentation balinaise au sein de leur activité. Enfin, nous voulions voir quelles étaient les requêtes qui pouvaient leur être faites par les touristes en terme d'alimentation.
Cuisiniers, commentateur culinaire.	• **Catégorie :** acteur social. • **Objectifs de l'entretien / apports pour notre étude :** Analyser l'offre gastronomique proposée par les restaurateurs (déterminer si cette dernière a été transformée pour répondre aux habitudes alimentaires des touristes), nous souhaitons ici comprendre comment les cuisiniers perçoivent l'activité touristique et les touristes, nous voulons comprendre les motivations des cuisiniers concernant cette activité touristique.
Touristes	• **Catégorie :** acteur social. • **Objectifs de l'entretien / apports pour notre étude :** Analyser les motivations du touriste, voir quelles sont ses habitudes alimentaires (consomment-ils local ou non, pourquoi), connaître leurs préférences en matière d'alimentation et notamment d'alimentation balinaise et le regard qu'ils lui portent. Nous souhaitons ici être en mesure de connaître ce que recherche le touriste concernant l'offre alimentaire.
Habitants	• **Catégorie :** acteur social. • **Objectifs de l'entretien / apports pour notre étude :** Nous souhaitons ici analyser l'attachement des habitants envers leur identité alimentaire. Étudier la manière dont ils perçoivent l'activité touristique et les touristes, remarquent-ils des changements identitaires dû à la présence du tourisme. Voir si ils sont ouverts pour transmettre leur identité.

Tableau 2 :

Choix des acteurs interrogés

Il nous a été possible de rencontrer les personnes interrogées de différentes manières, nous avons pu prendre contact avec certaines grâce au « Ubud Food Festival » (ce qui a été le cas pour B.W). Certains ont été rencontrés par hasard au grès de nos diverses visites (c'est le cas des touristes), d'autres nous les devons au réseau que nous avons crée sur place ainsi qu'à leurs connaissances.

Entretien n°1 : Monsieur B.W, commentateur culinaire indonésien.

Écrivain et journaliste célèbre en Indonésie, véritable expert en matière de gastronomie indonésienne, il a participé en tant que présentateur à de nombreux événements culinaires.

Durée	25 minutes.
Date	29 mai 2016.
Lieu	Ubud Food Festival (Ubud).
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien enregistré avec l'autorisation de l'interrogé, il a été réalisé en anglais, en face à face lors du Ubud Food Festival, lieu particulièrement bruyant dû aux animations, la retranscription s'est donc montrée délicate.

Entretien n°2 : Monsieur A.S, guide touristique.

Guide indépendant travaillant pour diverses structures (hôtels, etc.) faisant appel à ses services pour l'accompagnement des touristes. Il exerce principalement à Ubud et aux alentours.

Durée	45 minutes.
Date	7 juin 2016.
Lieu	Denpasar, résidence Wisma Udayana.
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien enregistré avec l'autorisation de l'interrogé, il a été réalisé en face à face et en anglais.

Entretien n°3 : Madame A.D, balinaise.

Balinaise habitant la région et la ville de Denpasar, elle est chargée de la promotion au sein de l'Alliance française de Bali située à Denpasar.

Durée	40 minutes.
Date	21 juin 2016.
Lieu	Alliance française (Denpasar).
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien enregistré avec l'autorisation de l'interrogée, il a été réalisé en face à face et en français.

Entretien n°4 : Monsieur F.R, touriste français.

Français, en vacances à Bali pour une quinzaine de jours. Cet entretien a été réalisé à l'improviste lors d'une visite à Sanur.

Durée	15 minutes.
Date	28 juin 2016.
Lieu	Dans un bar à Sanur.
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien réalisé en face à face et enregistré avec l'autorisation de l'interrogé. Monsieur F.R étant pressé, nous n'avons pas eu le temps ici d'approfondir nos questions.

Entretien n°5 : Madame D.D, balinaise.

Balinaise habitant la région et la ville de Denpasar, chargée de la culture au sein de l'Alliance française de Bali à Denpasar.

Durée	37 minutes.
Date	11 juillet 2016.
Lieu	Alliance française (Denpasar).
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien réalisé en face à face, enregistré avec l'accord de l'interrogée. L'entretien a été réalisé en français et il a été compliqué par les difficultés linguistiques rencontrées (incapacité pour nous de nous exprimer en bahasa et difficulté de l'interrogée à s'exprimer en français ou en anglais).

Entretien n°6 : Monsieur K.S, cuisinier balinais.

Cuisinier et balinais d'origine, il exerce ce métier depuis plus de 20 ans, travaillant désormais au sein d'un restaurant touristique situé à Seminyak.

Durée	1 heure.
Date	16 juillet 2016.
Lieu	Café à Denpasar.
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien enregistré avec l'accord de l'interrogé, réalisé en face à face en anglais dans un café à Denpasar. L'entretien a été compliqué par les mêmes difficultés d'ordre linguistique que nous avions rencontré pour le précédent. De plus, le lieu était relativement bruyant ce qui a rendu la retranscription délicate.

Entretien n°7 : Monsieur B.A, commentateur et bloggeur culinaire.

Indonésien passionné de gastronomie fondateur du blog Epicurina (Epicurean Indonesia) et commentateur culinaire, il a beaucoup écrit à propos de l'alimentation balinaise et notamment au sein de magasines touristiques.

Durée	20 minutes.
Date	18 juillet 2016.
Lieu	Denpasar.
Déroulement de l'entretien	Il s'agit d'un entretien enregistré avec l'accord du concerné, réalisé par téléphone, l'interrogé ayant répondu depuis son bureau à Java.

2.2.2. Élaboration des enquêtes qualitatives :

Une fois les cibles définies, nous avons préparé des guides d'entretien spécifiques à chaque acteur (guide que nous avons par la suite adapté en fonction des profils des personnes que nous interrogions). L'enquêteur ne devant pas influencer les réponses ni même donner son opinion, ces guides ont uniquement servi de support permettant de guider la conversation. Vous pourrez retrouver nos guides d'entretien en annexe E.

Cette méthode nous a permis d'être au plus près des personnes que nous avons interrogées, nous donnant la possibilité de mieux cerner le développement de l'activité touristique à Bali et la place de l'alimentation balinaise au sein de cette industrie.

L'objectif de nos enquêtes était de récolter des informations de qualité afin de comparer les discours, de faire ressortir les similitudes et/ou les disparités pour une meilleure analyse. Pour nos entretiens, nous avons privilégié les questions ouvertes donnant aux interrogés une liberté de réponse leur permettant de développer autant que possible leurs idées.

Afin de retirer le maximum d'informations des entretiens que nous avons réalisé, ils ont été enregistrés nous permettant ensuite de les retranscrire de la manière la plus complète possible (en fonction des digressions de l'interrogé). Suite à la retranscription des entretiens nous avons pu procéder à une analyse thématique transversale des discours en comparant et croisant les visions des interrogés en fonction de leurs profils. Cette analyse a ensuite permis de réaliser une synthèse des résultats.

Afin d'analyser les propos recueillis lors de nos divers entretiens nous avons réalisé un tableau d'analyse que nous avons divisé en plusieurs thèmes (qui sont en rapport avec nos hypothèses de recherche) :

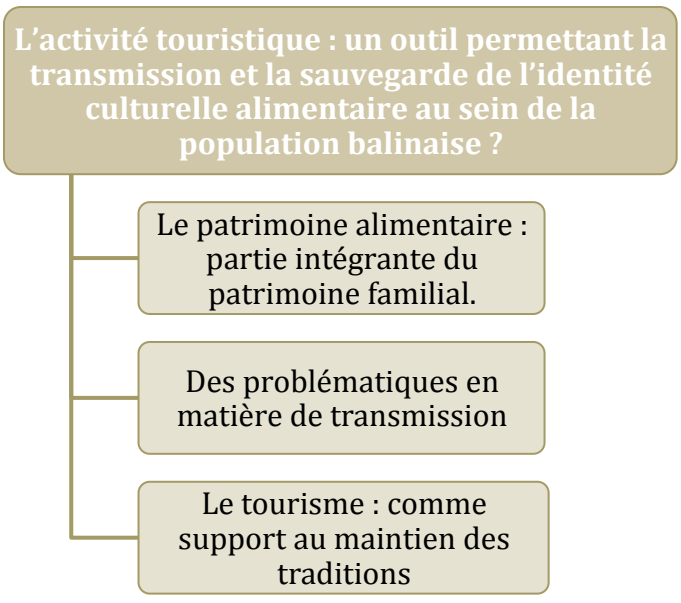
L'activité touristique : un moyen d'assurer la sauvegarde et la transmission d'une identité culturelle alimentaire au sein de la population balinaise.

L'activité touristique : vectrice de valorisation d'une identité culturelle alimentaire auprès des visiteurs.

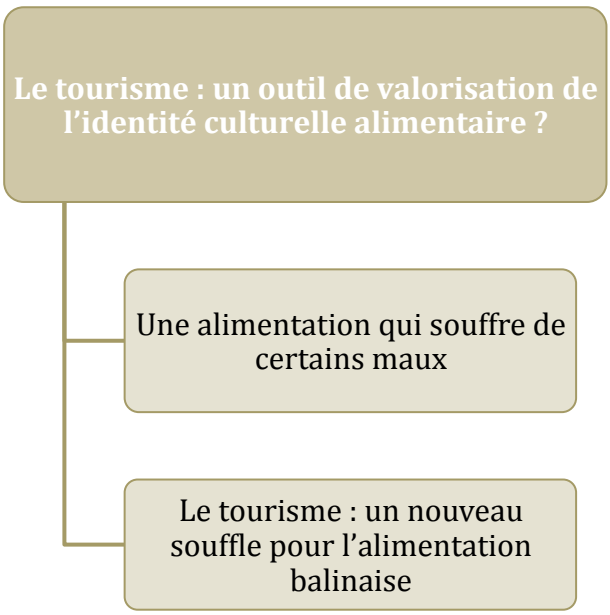
Un développement de l'activité touristique trop rapide conduisant à une perte des valeurs identitaires en matière d'alimentation.

Ces thèmes ont ensuite été divisés en sous thème qui nous ont permis de préciser et de développer l'analyse.

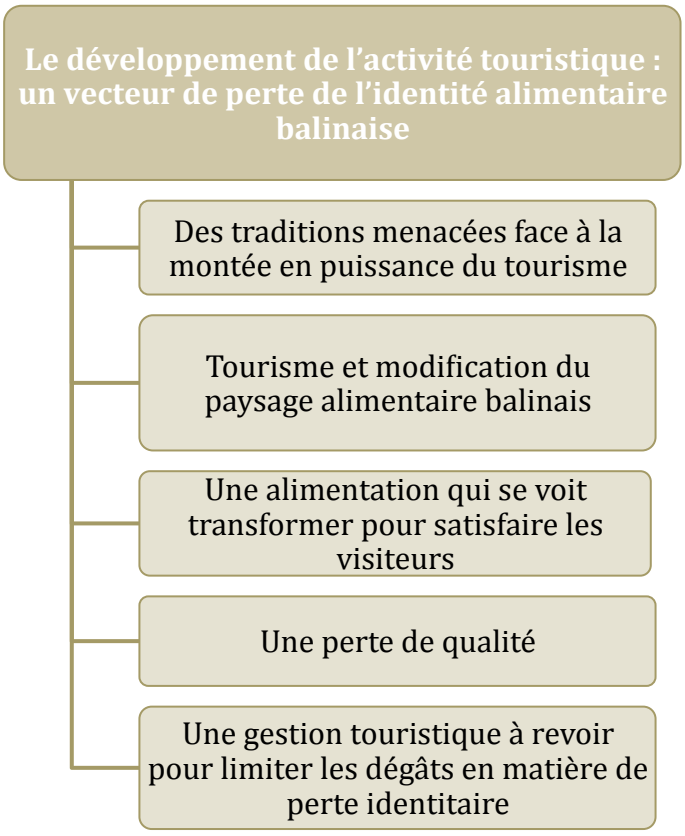
Pour notre premier thème traitant de la question de la transmission de l'identité culturelle, nous l'avons divisé en trois sous-thèmes :



Le second thème qui traite de la valorisation de l'identité culturelle a été divisé en deux sous-thèmes abordant :



Pour finir, le troisième thème va aborder les problèmes qui sont liés à un développement trop rapide de l'activité touristique. Nous l'avons divisé en cinq sous-thèmes qui sont :



Grâce à cette méthode et à notre palette d'interrogés nous avons pu mettre en parallèle plusieurs points de vue nous permettant d'avoir l'analyse la plus complète possible. Ainsi, nous avons pu valider ou au contraire invalider les hypothèses que nous avons cité au préalable toujours dans l'objectif de répondre à notre problématique de départ et de vérifier les discours en fonction de cette dernière.

La démarche de l'enquête qualitative que nous venons d'expliquer peut être résumée de la manière suivante :

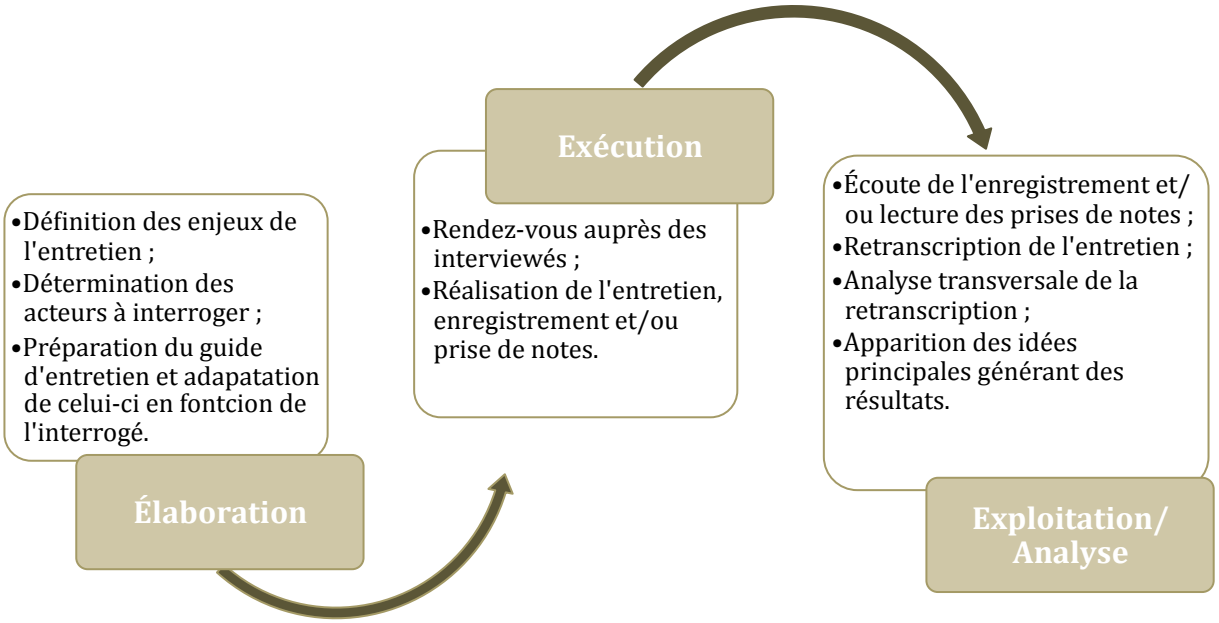


Figure 7 :

Méthodologie d'élaboration des enquêtes qualitatives

2.2.3. Les limites rencontrées :

Concernant la mise en application de cette méthode, nous avons rencontré quelques difficultés et notamment pour interroger les cuisiniers ou les personnes travaillant dans des restaurants traditionnels « *warung* ». En effet, étant donné que nous travaillions en complète autonomie, nous nous sommes heurtés à la barrière de la langue puisque nous ne parlions pas bahasa et que la plupart d'entre eux ne parlaient pas anglais, de plus, beaucoup se montraient assez intimider à l'idée de se faire interroger de manière formelle. Il aurait donc été nécessaire de parvenir à se faire accompagner par une personne maitrisant aussi bien l'anglais que le bahasa pour être en mesure d'assurer la traduction. Ainsi, nous avons dû opter pour une méthode

informelle que nous développerons prochainement. De par cette difficulté linguistique nous regrettons de ne pas avoir pu réaliser plus d'entretiens avec cette catégorie socioprofessionnelle, pour les mêmes raisons nous n'avons pas pu interroger de producteurs ou de marchands sur les marchés nous avons donc également opté pour ces derniers pour la méthode informelle.

Dû à cette lacune, certaines verbatim ne vont pas trouver leur place dans notre tableau, elles auraient peut être pu être mises en parallèle si il nous avait été possible de réaliser un plus grand nombre d'entretiens.

Même si nous sommes parvenus à interroger un touriste et à obtenir des plusieurs informations dans le cadre de discussions informelles, il a tout de même été difficile de mobiliser une partie de leur temps assez importante afin d'avoir des interviews complets et détaillés.

2.3. Observation participante et discussion informelle : deux méthodes permettant de confirmer ou d'infirmer les dires des entretiens :

Afin d'approfondir notre travail d'investigation, nous avons utilisé en plus des enquêtes qualitatives l'observation participante et la discussion informelle. Deux méthodes qui se sont avérées très utiles nous permettant de nous rendre compte de la réalité sur le terrain.

2.3.1. L'observation participante :

Selon nous, l'intérêt de l'observation réside dans le recueil de données en terme d'attitudes, de comportements mais également de pratiques. C'est pourquoi nous avons choisi de pratiquer une observation à couvert c'est-à-dire en ne révélant pas la raison de notre présence afin de ne pas altérer les comportements que nous souhaitions étudier.

Cette technique nous a permis de nous immiscer dans la vie des personnes observées, de vivre la réalité des sujets dans un contexte « naturel » puisque bien souvent ils ignoraient notre présence et son objet. Ainsi, nous avons pu comprendre certains mécanismes et nous rendre compte de la réalité sur le terrain, du rôle tenu par chacun. Ces données viennent donc pour certaines confirmer et ainsi illustrer les propos tenus par les personnes interrogés tandis que d'autres vont au contraire aller à l'encontre de ce qui a pu nous être dit.

Concernant les lieux où nous avons réalisé nos observations il s'agira principalement des restaurants et des marchés qui étaient d'après nous les lieux les plus propices pour réaliser cet exercice. Afin de tirer des informations de nos observations nous avions mis en place le tableau ci-dessous à l'intérieur duquel nous avions répertorié les éléments que nous souhaitions observer (toujours en adéquation avec nos hypothèses) pouvant nous apporter de la matière pour notre analyse.

Nous avons ici pris l'exemple de l'observation d'une famille au sein d'un restaurant afin d'illustrer la manière dont nous avons procédé.

Sujet d'observation	Analyse du lieu	Comportement du sujet	Analyse
Ici nous allons chercher à savoir l'origine de la personne que nous observons, d'où elle vient (Asie, Occident c'est-à-dire en général : Europe, Etats-Unis, Australie).	S'agit-il d'un restaurant plutôt touristique ou d'un *warung* traditionnel. Pour ce faire, nous allons prendre en compte les diverses caractéristiques que nous avons relevé pour chacun de ces deux lieux différents.	Quelle est la commande de la personne que nous observons (choisit-il un plat international ou plutôt local). Nous serons également attentif aux éventuelles demandes qu'il pourrait formuler (requête d'un plat sans épice par exemple), la manière dont il va se comporter avec le serveur, etc.	En fonction des différentes observations que nous aurons relevé nous allons faire une analyse quant à l'ouverture à la découverte d'une nouvelle culture alimentaire.

Tableau 3 :

Grille d'observation

2.3.2. Discussions informelles :

Nous avons également eu recours à la réalisation de discussions informelles, il s'agit d'une méthode de conversation orientée qui s'est avérée être la plus propice pour interroger des touristes ou des cuisiniers de *warung.* En effet, cette méthode va permettre de ne pas mettre les interrogés dans une situation d'urgence induite par la nécessité de répondre à des questions précises lors d'entretiens. Ici on va s'éloigner du guide d'entretien tout en gardant les grandes lignes en tête afin de se rapprocher de l'interaction ordinaire ressemblant ainsi plus à une conversation classique. Les discussions s'effectuent sans l'utilisation d'un guide d'entretien et ne sont pas non plus enregistrées. Elles nécessitent donc de rapporter le témoignage à la suite de la

discussion sous la forme d'une synthèse en rapportant les idées qui nous semblaient être les plus importantes et utiles à notre travail.

Pour certaines catégories d'acteurs (et plus spécifiquement pour les touristes) il s'est avéré que cette méthode permettait d'avoir accès aux réponses les plus honnêtes et les plus en phase possible avec la réalité. En effet, ici nous n'étions pas obligés de révéler l'objet de notre présence ainsi l'interrogé ne se montrait pas influencer et n'avaient pas l'impression d'être analysé.

Il en va de même avec les cuisiniers de *warung* ; nous avons pu poser quelques questions à ces derniers qui, ne sachant pas l'objet de notre présence répondait plus ouvertement aux questions que nous leur posions.

Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant la façon dont nous avons procédé lors de nos discussions informelles. Pour une meilleure compréhension, nous avons pris deux exemples.

Touristes		
Date et lieu	**Présentation du sujet**	**Analyse issue de notre discussion**
Le 1er juin 2016 à Sanur	Deux touristes françaises d'environ 25 ans. L'une venait de Nouvelle-Calédonie où elle avait passé un an à travailler, sur le chemin du retour pour la France elle s'est arrêtée à Bali pendant une dizaine de jours. La deuxième est également venu passer une dizaine de jours à Bali, elle vient d'Australie où elle fait un road trip pendant plusieurs mois. De par ces diverses informations nous pouvons dire que ce sont toutes deux des personnes ayant l'habitude d'être confrontée à la différence culturelle et qui sont donc en mesure de s'adapter.	Lors de cette rencontre il nous a été donné d'interroger mais également d'observer les comportements de ces deux touristes étant donné que nous nous sommes joints à elles pour le déjeuner. Ici nous avons pu analyser l'intérêt pour la découverte d'un nouveau patrimoine alimentaire à travers la consommation (c'est-à-dire consommation d'une nourriture internationale ou locale ?). Nous avons également pu récolter des informations sur les lieux fréquentés pour les repas (restaurants touristiques, warung traditionnels). Nous avons également analysé le comportement envers le serveur et les demandes annexes qui lui étaient faites en dehors de la commande (par exemple l'insistance pour ne pas avoir d'épices).
Tout ceci nous a donc permis de tirer des conclusions quant à la curiosité et l'intérêt développé envers la découverte d'une nouvelle gastronomie.		
Cuisinier warung		

Le 4 juillet 2016 au Art Center à Denpasar	Cuisinière et propriétaire d'un *warung* à Denpasar.	Ici nous avons pu à l'aide d'une personne parlant anglais et bahasa interroger la cuisinière sur ce était qui pour elle le plus représentatif de la cuisine balinaise (à la fois en terme de plat mais également d'ingrédient). Il nous a également été donné de prendre connaissance de la fréquentation de son *warung* et des *warung* en règle générale (s'agit-il plutôt de touristes ou d'une population locale). Nous avons également pu avoir son opinion concernant l'évolution de la nourriture balinaise (notamment si elle connaît des influences dû au tourisme). Enfin, nous avons pu prendre connaissance du mode de transmission des savoirs en terme de cuisine balinaise.
Discussion étant le reflet le plus objectif concernant l'authenticité de l'alimentation balinaise, de ce qu'elle est et de la manière dont le tourisme et les touristes s'y intéressent.		

Tableau 4 :

Récapitulatif des discussions informelles.

2.3.3. Les limites rencontrées :

Les limites de ces deux méthodes reposent sur leurs fondements même. En effet, ne s'agissant pas d'entretien formel, les témoignages n'ont pas pu être enregistrés. Les prises de note devant être discrète afin de ne pas être remarqués peuvent être incomplètes et mener à une synthèse manquant de précision. De plus, il s'est parfois avéré difficulté de ne pas révéler l'objet de notre présence et notamment lors de discussion avec des touristes.

Conclusion du chapitre

Ce troisième chapitre présente la méthodologie que nous avons mise en place dans le cadre de l'investigation prévue pour notre stage. Nous avons donc mobilisé les personnes pouvant être de véritables ressources pour notre recherche nous permettant de mettre en place une analyse logique du terrain d'étude. Cet exercice méthodologique aura soulevé diverses questions conduisant à la naissance d'une problématique précise.

L'analyse résultant de ce travail va nous permettre ensuite d'affirmer ou au contraire d'infirmer nos trois hypothèses.

Tout ceci nous a permis de récolter l'ensemble des informations que nous présenterons au sein de la troisième partie de ce mémoire. Partie au sein de laquelle nous tacherons de mobiliser les connaissances que nous avons acquises à la fois au cours de nos recherches bibliographiques et lors de notre travail sur le terrain. Comme vu au cours de ce troisième chapitre, cette investigation terrain s'appuie sur les témoignages de touristes, d'habitants et de professionnels du tourisme et de l'alimentation. Ceci va donc nous permettre d'avoir des éléments d'analyse concernant la place qu'occupe l'alimentation balinaise sur la scène du développement touristique de Bali.

Conclusion deuxième partie :

L'ensemble des recherches bibliographiques que nous avons mené sur les thèmes principaux de notre étude (enjeux liés à l'alimentation, Bali, valorisation touristique de l'alimentation, transmission de l'identité, etc.) nous a permis de définir et de poser le cadre nécessaire à la mise en œuvre de notre démarche d'investigation en lien avec nos missions de stage.

Ces éléments vont nous permettre de soulever diverses questions qui vont ensuite conduire à la naissance d'une problématique précise et de trois hypothèses qui vont constituer l'axe à suivre tout au long de notre étude.

Le tourisme constitue un moyen très important pour faire connaître un patrimoine alimentaire, il permet de faire redécouvrir un territoire par le biais de l'alimentation. Bali étant une destination privilégiée des visiteurs nous avons voulu analyser la place de l'alimentation sur la scène de l'industrie touristique. Ainsi, nous avons pu soulever la problématique suivante :

> **« Comment l'activité touristique peut devenir une stratégie de développement autour de la valorisation et la transmission de la culture alimentaire balinaise ? »**

Les recherches exploratoires, le travail méthodologique mené et l'analyse qui en résulte vont nous permettre au sein de la troisième partie de ce mémoire d'affirmer ou au contraire d'infirmer nos trois hypothèses :

> **L'activité touristique : un moyen d'assurer la sauvegarde et la transmission d'une identité culturelle alimentaire au sein de la population balinaise.**

> **L'activité touristique : vectrice de valorisation d'une identité culturelle alimentaire auprès des visiteurs.**

> **Un développement de l'activité touristique trop rapide conduisant à une perte des valeurs identitaires en matière d'alimentation.**

Nous allons donc à présent à travers notre troisième partie tenter d'apporter des éléments de réponse afin de traiter au mieux nos trois hypothèses.

PARTIE 3 :

VERS UNE MEILLEURE VALORISATION DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE BALINAIS

Chapitre 1
Inventaire lié au patrimoine alimentaire balinais

Afin de répondre à la demande qui nous était formulée nous avons mis en place un inventaire des cultures et traditions alimentaires balinaises, afin qu'il soit le plus effectif possible, nous avons divisé cet inventaire en plusieurs « sous-inventaires » permettant de détailler autant que possible le patrimoine alimentaire balinais.

Nous sommes partis du principe qu'un inventaire consiste en la mise en place d'un répertoire recensant l'ensemble des caractéristiques nécessaires à une meilleure connaissance du patrimoine alimentaire. Pour ce faire, et afin d'être le plus exhaustif possible, nous avons mis en place :

- **Un inventaire des produits :** à l'intérieur duquel nous abordons l'ensemble des produits qui se sont révélés essentiels pour la réalisation des recettes balinaises. Nous étudierons divers points faisant partie intégrante de la définition de « patrimoine alimentaire » dont les techniques de production et de transformation (faisant ainsi référence aux acteurs), la place qu'ils occupent dans le paysage social balinais, etc.
- **Un inventaire des recettes typiquement balinaises :** nous avons à travers nos recherches, entretiens, discussions et observations effectué(e)s sur le terrain pu déterminer les recettes s'illustrant comme étant au cœur du patrimoine alimentaire balinais. Nous allons donc les étudier plus en détails afin d'être en mesure de déterminer leur importance au sein du territoire balinais.
- **Un inventaire des moyens de restauration :** les moyens de restaurations sont nombreux à Bali, nous avons donc réalisé une liste des catégories permettant de découvrir l'alimentation balinaise.

Ces deux derniers inventaires feront donc également référence aux acteurs qui sont concernés c'est à dire les transformateurs et les distributeurs, nous verrons de quelle façon est faite ou non la valorisation du patrimoine alimentaire balinais.

Pour chacun de ces inventaires nous avons consacré une partie à la manière dont le produit, la recette ou encore l'établissement est appréhendé par la mise en tourisme du territoire afin d'être en mesure de connaître son degrés de valorisation et de pouvoir entreprendre les mesures nécessaires pour l'améliorer.

1. Inventaire des « produits piliers » de l'alimentation balinaise :

Afin de réaliser cet inventaire concernant les produits s'inscrivant parmi les piliers de l'alimentation balinaise, nous nous sommes appuyés sur la « Proposition de plan pour l'inventaire d'éléments du patrimoine culturel immatériel » mise en place par l'UNESCO[72], proposition que nous avons adaptée en fonction de notre territoire d'investigation et de notre sujet d'étude. Ainsi chacun des produits que nous allons recenser vont être traités de la manière suivante :

- **identification de l'élément :**
  - **nom donné par la communauté ;**
  - **communauté concernée et localisation de l'élément :** afin de voir si il s'agit d'un produit qui peut être considéré comme étant la spécialité d'une région.
- **caractéristiques de l'élément :**
  - **origines perçues :** on cherche à savoir de quelle façon le produit est arrivé à Bali et comment il s'est illustré comme un élément clé pour le patrimoine alimentaire de l'île ;
  - **mode(s) et technique(s) de production ;**
  - **apprentissage et transmission :** nous voulons voir si il y a un dispositif particulier qui est mis en place.
- **place de l'élément dans la société balinaise :**
  - **spécificités culturelles liées à l'élément et à sa production :** conscients de l'importance accordée à leur culture et à leur religion, nous voulons voir si l'élément fait office de croyances particulières pour les balinais et si c'est le cas de quelle manière ;
  - **place de l'élément au sein de l'alimentation balinaise :** nous souhaitions ici étudier l'importance de l'élément dans l'offre alimentaire balinaise ;
  - **place de l'élément dans le paysage social balinais :** l'objectif est d'être en mesure de déterminer si l'élément et sa production va régir la vie des balinais.
- **état de l'élément : viabilité**
  - **menace(s) pesant sur l'élément et/ou sur sa transmission ;**

[72] UNESCO. *Proposition de plan pour l'inventaire d'éléments du patrimoine culturel immatériel.* [En ligne]. Disponible sur : <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/proposition-de-structure-dinventaire-00266>. (Consulté le 18/07/2016).

- **mesure(s) de sauvegarde et/ou de valorisation existante :** ici nous allons également étudier la façon dont l'élément va être mis en tourisme, si il fait l'office d'activité pour les touristes.

L'objectif de ce travail est tout d'abord d'ordre culturel, nous voulons faire perdurer la mémoire des savoir-faire traditionnels alimentaires mais aussi agricoles du territoire balinais. Ces diverses ressources recensées sont à la foi des motifs de fierté pour les balinais mais aussi de véritables vecteurs de développement économique. Nous avons donc recensé les principaux produits de l'alimentation balinaise dont nous avons reporté la localisation sur une carte en annexe F, nous y avons également reporté d'autres produits cultivés à Bali mais qui n'étant pas typiquement balinais ne seront pas abordé au sein de cet inventaire. De plus, vous trouverez également des « fiches produits » en annexe G.

1.1. Le riz : pilier de l'alimentation balinaise :

Le riz et le paysage qui en est issu à travers les rizières constituent la *« véritable marque de fabrique du paysage balinais, caractérisent tout séjour ou voyage dans l'île »*[73]. Nous allons voir à travers ces diverses informations recensées sur le riz et sa production le lien intrinsèque qui existe entre culture et agriculture.

Vous pourrez ici vous référer aux annexes F, G et H permettant une meilleure localisation et illustrant certaines des informations que nous allons donner.

IDENTIFICATION DE L'ELEMENT	
Nom donné par la communauté	Lorsque le riz n'est pas encore transformé, qu'il est encore sous sa forme « brute », les balinais vont l'appeler « *padi* », lorsqu'il sera question de la plante cultivable ils emploieront le terme de « *beras* » et enfin, à partir du moment où il va rentrer dans la phase de transformation et ainsi être prêt à la consommation, on emploiera le mot « *nasi* » (que l'on retrouvera dans de nombreuses recettes telle que « *nasi campur* » ou encore « *nasi goreng* » pour citer un plat indonésien »). On emploiera également le terme « *nasi putih* » pour désigner simplement le « riz blanc ».

[73] Bali autrement. *Les rizières de Jatiluwih, les subak de Bali et l'UNESCO*. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.baliautrement.com/bali_jatiluwih.htm>. (Consulté le 01/06/2016).

Communauté concernée, localisation de l'élément	Nous pouvons retrouver les rizières et ainsi le riz n'importe où à Bali, comme nous l'avons dit en introduction, elles font partie intégrante du paysage balinais. Cependant, il nous a été donné de constater que les régions qui sont les plus abondantes en matière de culture du riz sont les suivantes : - **Tabanan** : région la plus propice à cette culture, c'est ici que se situent les fameuses rizières de **Jatiluwih** (classées à l'UNESCO) mais également celles environnant **Pupuan** ; - **Gianyar** : nous notons la présence de nombreuses rizières dans la région environnant la ville d'Ubud ; - **Karangasem** : notamment celles qui vont entourer le temple Tirta Gangga (temple dédié à l'eau et donc très important pour le fonctionnement des subak et ainsi pour les rizières environnantes).
CARACTERISTIQUES DE L'ELEMENT	
Origines perçues	Les traces les plus anciennes de la riziculture datent de 5000 à 10000 avant JC, elles ont été découvertes dans le centre de la Chine et au nord de l'Inde. Il y a 4000 ans, les populations des côtes sud de la Chine ont migré vers Taïwan mais aussi vers les Philippines et l'Indonésie, c'est ainsi que la culture du riz a été importé au sein du pays et donc à Bali. Depuis des siècles le riz fait donc partie de l'histoire de l'île (et ceci à tous niveaux : religieux ou social).
Mode(s) et technique(s) de production	Bien que les rizières façonnent le paysage naturel de l'île en se faisant remarquer sur la plupart des versants des montagnes balinaises elles ne représentent pas plus de 20% des terres cultivables de l'île. De plus, nous le verrons plus en détails lorsque nous aborderons les problèmes que connaît la culture du riz, une nouvelle variété (IR36) est peu à peu en train de remplacer la variété traditionnelle balinaise « *baas Bali* ». En effet, cette dernière va nécessiter beaucoup de temps avant d'arriver à maturation, elle a de plus un rendement faible et se montre très sensible aux insectes. Face aux nouveaux enjeux que connaît Bali, cette variété traditionnelle se voit aujourd'hui menacer. En dépit de ces problèmes, la riziculture rythme la vie des villages, les journées de travail mais aussi la division du travail homme/femme. Effectivement, c'est l'homme qui va planter et récolter le riz et la femme qui va s'occuper de battre les tiges pour en faire tomber les grains et qui va ensuite écosser afin d'isoler ces derniers de leur enveloppe. Cependant, avant la récolte, en attendant que les grains de riz germent, les champs vont dans un premier temps être inondés puis labourés à l'aide d'une charrue tirée par un bœuf. C'est une fois le terrain prêt que les grains de riz y seront plantés. Quand les pousses atteindront 15 à 20 centimètres de hauteur elles vont être cueillies puis replantées une à une à intervalle régulier dans d'autres champs adaptés à la suite de la pousse. Une foi le riz arrivé à maturation, les agriculteurs vont couper les tiges. Traditionnellement les longues tiges du riz balinais vont être attachées et liées en gerbes puis transportée à la grange où elles vont être entreposées puis battues pour faire tomber les grains de riz. La tige du IR36 est plus courte (la moitié de celle du riz balinais) et les grains vont tomber plus facilement, on va le récolter directement dans les champs sur une bâche comme nous avons pu le constater lors de notre visite d'une rizière dans la région de Karangasem (au nord-est de l'île), les grains vont ensuite sécher au soleil. Les canards ont également leur rôle à jouer dans la culture du riz, ils sont une aide naturelle en terme de d'insecticides puisqu'ils vont se nourrir des insectes néfastes pour les pousses permettant ainsi de favoriser la pousse et de limiter les mauvaises récoltes. En ce qui concerne l'irrigation des terrasses, elle va se faire grâce au système de subak, système sur lequel nous aurons l'occasion de revenir au cours d'un prochain point.

Apprentissage et transmission	Bien souvent la riziculture est une affaire de famille, les exploitations se transmettent de génération en génération, un fils de riziculteur sera donc voué à devenir lui aussi riziculteur. En effet, nous avons pu nous rendre compte que dès leur plus jeune âge les enfants vont être mis à contribution, leur rôle sera alors de s'occuper de surveiller les élevages de canards (qui nous l'avons vu ont un rôle à jouer au sein des rizières) ou ils vont assister tout simplement leurs parents dans les taches qu'ils effectuent. Cependant nous traiterons un peu plus tard des problèmes que connaît la transmission des traditions en matière de riziculture.
LA PLACE DE L'ELEMENT DANS LA SOCIETE BALINAISE	
Spécificités culturelles liées à l'élément et à sa production :	Le riz, l'eau qui va permettre l'irrigation et les subak font partie intégrante de la vie religieuse. Le riz est en effet considéré comme étant un cadeau divin, ainsi, ce culte qu'on lui voue se retrouve également dans sa culture avec la présence dans les champs de la silhouette de Dewi Sri, déesse du riz personnifiant la force vitale, considérée comme étant l'une des divinités les plus importantes et adorées à Bali. On peut également la retrouver sur certaines devantures de maisons lors de cérémonies. De plus, le système de subak fait partie de la culture des temples puisque l'eau des sources et ainsi de ces canaux d'irrigation va couler à travers les temples (dont l'un des plus importants est celui de Tirta Gangga) avant de rejoindre les rizières. Chaque étape du cycle du riz est accompagnée de rituels, en effet, on va avoir une cérémonie lors de la plantation, une autre à la récolte et plusieurs entre temps, ceci nous a été confirmé par D, balinaise que nous avons interrogé : « *Chaque six mois il y a une cérémonie pour le riz. Il y a une cérémonie au début, quand on plante et il y a une cérémonie à la fin, quand on ramasse. Et entre temps aussi pour « espérer »* ». Le riz occupe également une place importante dans les offrandes balinaises. On retrouve à Bali trois différentes couleurs naturelles de riz qui pour les balinais vont représenter trois des quatre directions cardinales et les dieux qui vont en être les gardiens. Ainsi, le riz noir va être le symbole du nord et de Betara Wisnu, le blanc va représenter l'est et Betara Iswar, tandis que le rouge sera attribué au sud et à Betara Brahma. Il ne manque que le riz jaune dans la production balinaise qui est le symbole de Betara Mahadewa mais on va y remédier en lui ajoutant du curcuma. Lorsque les balinais vont présenter les offrandes, les différentes couleurs de riz vont être placées en fonction de la direction qu'elles représentent et au milieu on retrouvera un mélange des quatre couleurs que l'on va appeler « brunburn » et qui va représenter un cinquième dieu : Betara Siwa. De plus, pour les prières, des grains de riz seront également déposés sur le front des hindous à l'issue des cérémonies.
La place de l'élément au sein de l'alimentation balinaise	Ici, comme partout en Asie, le riz occupe une place fondamentale dans l'alimentation, il s'agit de l'aliment de base, on le retrouve tous les jours et ceci à chaque repas. Il constitue le fondement de nombreuses préparations (qu'elles soient sucrées ou salées) et rend également la prise de nourriture plus facile (nous rappelons qu'à Bali la prise traditionnelle de nourriture s'effectuera à la main). La farine de riz va également être utilisée pour la préparation de nombreuses sortes de gâteaux, de chips ou de bouillies pour les bébés, elle sera obtenue par le pilage des grains de riz dans un mortier avec un pilon. Cette importance accordée au riz se retrouve également dans la traduction du mot «nasih » (qui signifie « riz » en bahasa) mais qui est également le synonyme de «nourriture » et « repas ». En effet, certains vont considérer que l'on n'a pas terminé le repas si l'on n'a pas mangé son bol de riz (tradition que l'on retrouve également dans d'autres pays d'Asie du Sud-est, notamment au Vietnam), pour les balinais les plats qui sont servis sans riz sont en fait considérés comme de simples « encas ».

	Recettes balinaises qui lui sont associées : Tous les plats balinais vont comporter du riz, ainsi nous allons en trouver dans la préparation du nasi campur, babi guling, ayam et bebek betutu, lawar, sate lilit (bien que le riz ne soit pas l'élément constitutif de ce plat, pour qu'il puisse être considéré comme un repas à part entière, il est nécessaire qu'il soit accompagné d'une portion de riz). Nous reviendrons plus en détails sur l'ensemble de ces plats dans l'inventaire relatif aux recettes balinaises. Le riz est également présent dans de nombreux desserts balinais tels que les klepon, lak lak, bubuh injin. Éléments sur lesquels nous aurons également l'occasion de revenir plus en détails.
La place du riz dans le paysage social balinais :	Nous l'avons vu, en plus de façonner le paysage naturel de Bali, les rizières et plus particulièrement le système de subak, va également façonner le paysage social de l'île. Il s'agit d'un système très ancien, qui va remonter au XIème siècle. Selon l'UNESCO, on recense à Bali environ « *1200 de ces réseaux de gestion collective de l'eau et entre 50 et 400 fermiers vont se partager la gestion de l'eau d'une source* » La riziculture nécessite une organisation complexe et joue un rôle très important dans la vie communautaire balinaise, organisation qui se retrouve dans le système d'irrigation et de gestion de l'eau des rizières que l'on appelle « subak » (classés à l'UNESCO depuis 2012) et qui va fonctionner selon une organisation associative entre les agriculteurs. D'après l'UNESCO : « *Le système de subak recouvre des pratiques agricoles démocratiques et égalitaires qui ont permis aux habitants de Bali de devenir les plus efficaces producteurs de riz de tout l'archipel, malgré la pression d'une grande densité de population* »[74]. Cette technique d'irrigation consiste en un système élaboré de canaux dont l'eau provient des lacs, rivières et sources traversant d'innombrables rizières. Les subak rassemblent tous les propriétaires d'un district, ils ne sont pas seulement responsables des constructions, maintenances des canaux, aqueducs et barrages ou de la distribution de l'eau, ils coordonnent également les plantations et organisent les rituels d'offrandes et de festivals. Les subak à Bali sont extrêmement efficaces.
ETAT DE L'ELEMENT : VIABILITE :	
Menaces pesant sur l'élément et/ou sur la transmission	Jusqu'au XXème siècle, avant l'arrivée du tourisme, l'île vivait principalement de la riziculture. La culture du riz rend les balinais particulièrement fiers puisqu'il semblerait que sa production a permis à l'île de subvenir à ses propres besoins de manière totalement autonome et indépendante et ceci depuis plusieurs siècles. De plus, la variété de riz traditionnel de Bali « beras Bali » aurait un arôme plus développé que les autres variétés de riz. Cependant, depuis 1969, avec la montée en puissance du tourisme, l'arrivée de plus en plus de visiteurs sur le territoire, la seule production du riz traditionnel de Bali s'est avérée insuffisante pour contenter la consommation de touts (touristes et habitants). Ainsi, une nouvelle variété de riz a été introduite, elle génère plus de rendement, se récolte un mois plus tôt (il faudrait seulement 120 jours à cette nouvelle espèce pour arriver à maturation contre 150 pour la variété balinaise) et se montre plus résistante à certaines maladies et insectes nuisibles. Cependant, l'inconvénient de cette nouvelle variété est qu'elle a un grand besoin d'eau et lorsque l'on connaît les problèmes que Bali rencontre concernant sa gestion en eau (problèmes notamment dû à la croissance touristique comme nous avons pu l'évoquer au cours de notre deuxième partie) on peut penser que les rizières sont désormais menacées par

[74] UNESCO. *Paysage culturel de la province de Bali : le système des subk en tant que manifestation de la philosophie du Tri Hita Karana*. [En ligne]. Disponible sur : <http://whc.unesco.org/fr/list/1194>. (Consulté le 01/06/2016).

	l'industrie touristique. En plus de menacer l'environnement naturel de Bali, la culture de cette nouvelle variété de riz va également menacer les traditions balinaises ancestrales en matière de récolte, traditions qui tendent peu à peu à disparaitre. Cependant, bien que cette nouvelle variété pousse désormais dans 90% des rizières balinaises, dans certaines petites parcelles certains producteurs se prêtent encore au mode de plantation et de récolte ancestrale. A plus large échelle, au-delà de la nouvelle variété de riz qui tend à menacer l'ordre environnemental et traditionnel balinais, la présence de l'activité touristique a également un impact direct sur la transmission des traditions en matière de riziculture. Nous l'avons vu précédemment, les exploitations de riz vont se transmettre d'une génération à l'autre, cependant, aujourd'hui, nous avons pu nous rendre compte à travers nos diverses lectures et entretiens réalisés qu'avec la montée en puissance du tourisme et des opportunités qu'il représente que de plus en plus de fils de riziculteurs ne vont plus avoir la volonté de poursuivre l'affaire familiale. Effectivement, ils vont préférer s'adonner à une activité professionnelle en lien avec le tourisme qui sera moins fatigante et qui assurera comme nous le dit D une rentrée d'argent régulière contrairement à la production du riz qui s'avère être une activité moins sécurisante au niveau économique en fonction des aléas rencontrés au cours de la production : « *Mais maintenant en réalité dans les rizières on ne gagne pas beaucoup d'argent alors qu'il y a beaucoup d'argent qui vient des restaurants, des hôtels, pour le tourisme* ». A ceci elle rajoute : « *C'est plus facile dans le tourisme car c'est chaque mois alors que dans les rizières c'est pas chaque mois c'est chaque 6 mois je pense, c'est difficile de prévoir* ». De plus, comme nous l'avons évoqué les paysages de rizières constituent l'une des signatures paysagères de Bali, ainsi, on assiste au sein de ces dernières à une véritable folklorisation et notamment au sein des rizières situées au nord d'Ubud qui sont désormais une vulgaire attraction touristique et non plus un lieu dédié à l'agriculture, sentier bétonné et boutique prennent le pas sur les aspects naturels.
Mesure(s) de sauvegarde et/ou de valorisation existantes	**Dispositifs de sauvegarde, de valorisation :** Bien que nous notions le classement à l'UNESCO du système de subak de Jatiluwih, il n'y a pas de mesures de sauvegarde qui soient prises pour l'ensemble des rizières balinaises ni même simplement pour la culture du riz. La décision de classement à l'UNESCO a été prise en 2012 face au danger que représentait le tourisme pour la viabilité du site. En effet, nombre d'hôtels et de villas projetaient de souiller le site par leur construction (certains investisseurs avaient même pour projet d'y réaliser un circuit de Formule 1). De plus, il nous a été donné de visiter un grand nombre de rizières et ceci dans différentes régions de l'île et hormis le fait que certaines soient visitables par les touristes en y effectuant des randonnées, nous n'avons remarqué aucune mesure concernant la valorisation tel que la présence de panneau explicatif concernant la culture du riz par exemple et ceci même au sein des rizières très fréquentées par les touristes telles que Jatiluwith ou Tegalalang (situées au nord d'Ubud). Cependant, il est important de nuancer nos propos en spécifiant que la visite des rizières constitue une activité importante au cours du séjour touristique, ainsi, de nombreux balinais vont proposer leurs services de guide afin de faire visiter les rizières aux touristes. Visiter les rizières fait partie de nombreux circuits proposés par les agences de voyages balinaises, cependant, il n'existe pas de réelle collaboration entre les professionnels du tourisme et les producteurs rizicoles qui ne vont pas être intégrés aux processus en présentant leurs savoir et savoir-faire. **Initiatives de qualification :** Nous ne recensons aucun label, aucune certification concernant la production du riz pouvant mettre en valeur sa qualité et ses traditions en terme de production.

1.2. Le café : socle de l'encas balinais :

Vous pourrez ici vous référez aux annexes F, G, et I vous permettant de localiser les lieux de production de l'élément et d'illustrer nos propos.

IDENTIFICATION DE L'ELEMENT	
Communauté concernée, localisation	On peut retrouver des arbustes produisant du café un peu partout à Bali, cependant, c'est le nord et notamment la région entourant Munduk et l'arrière pays de Lovina qui est connue comme étant la zone la plus importante en terme de production de café. On peut également retrouver des plantations de café à l'est autour de Sidemen ainsi qu'en remontant au nord entre Bangli et le Mont-Batur. Il est aussi possible d'en retrouver quelques unes à l'ouest où de riches plantations de café vont s'étendre entre Antosari et Pupuan ainsi qu'autour de Jatiluwih.
CARACTERISTIQUES DE L'ELEMENT	
Origines perçues	D'après certaines données historiques, le café serait originaire du sud-ouest de l'Ethiopie et il semble avoir été découvert au X^{ème} siècle. De l'Ethiopie le café s'est répandu au Moyen-Orient (Yémen et Egypte) avant d'arriver en Europe. Concernant son apparition en Indonésie, elle est liée à la venue des hollandais, c'est au XVII^{ème} siècle que le gouverneur néerlandais de Malabar a envoyé des plants de café arabica à son homologue à Batavia. Cette première tentative s'est soldée par un échec mais une seconde rapidement mise en place va permettre d'exporter des récoltes de Java vers l'Europe. L'Indonésie détient alors la troisième place mondiale dans la culture de café. Aujourd'hui, les deux tiers de la production indonésienne sont exportés, chaque région du pays a son particularisme en matière de culture de café. Cela dit, ceux qui sont les plus réputés proviennent surtout de Java, Sumatra, Sulawesi et Bali qui est certes connu grâce au « *Kopi Bali* » mais surtout grâce à son célèbre « *Kopi Luwak* ».
Mode(s) et technique(s) de production	A Bali, le café qui va être le plus consommé est le café robusta (espèce de café qui va contenir trois fois la caféine contenue dans l'arabica) l'odeur et la saveur seront d'ailleurs beaucoup plus fortes que celles de l'arabica. Les graines de café vont être récoltées à la fin de la saison des pluies (entre juillet et août). Dans un premier temps, les graines vont être séchées afin de retirer l'enveloppe charnue de la fève, puis transformée, c'est-à-dire qu'elles vont être torréfiées et moulues (ceci s'effectuera au sein du centre de production) avant d'être expédiées vers Denpasar ou d'autres grandes villes. Bali est également très connu pour son café « *luwak* », il provient des civettes (que l'on appelle « *luwak* » d'où le nom du café) et qui se nourrissent notamment des cerises de café mûres. Elles ne vont pas digérer les grains qu'elles vont éliminer entièrement. Il faut ensuite ramasser leurs excréments (on estime que le passage par le système digestif de l'animal va enrichir l'arôme des grains de cafés). Les graines vont être lavées et séchées au soleil puis torréfiées jusqu'à ce qu'elles se transforment en poudre fine. Les grains aromatisés aux enzymes digestifs vont donner un goût entre cacao et noisette. Le café *luwak* est l'un des plus chers au monde (un kilo coûte environ 1000€).
Apprentissage et transmission	Nos recherches et nos entretiens ne nous ont pas permis de révéler des dispositifs particuliers concernant l'apprentissage et la transmission des savoir-faire en matière de production de café. Nous en déduisons qu'il s'agit comme pour la production de riz et de la plupart des produits agricoles d'une agriculture dont les savoirs vont se transmettre d'une génération à l'autre de producteurs.

LA PLACE DE L'ELEMENT DANS LA SOCIETE	
Spécificités culturelles	Le café a sa place dans les croyances balinaises. En effet, dans les temples familiaux on peut parfois retrouver une tasse de café préparée en offrande au dieu avec qui il faut partager tous les jours des produits alimentaires en guise de remerciements. Cette tasse de café va aussi représenter un hommage aux ancêtres de la famille, elle permet d'assurer la continuité de l'existence du défunt et d'en prendre soin.
La place de l'élément dans l'alimentation balinaise	Le café va être essentiellement consommé sous forme de boisson par les balinais, il peut être pris quelle que soit l'heure de la journée. En effet, il s'agit de la boisson la plus populaire et la plus consommée et notamment lorsque les balinais veulent prendre un encas. On le sert souvent accompagné de « *jajes* » (snacks sucrés), auquel cas le café lui-même ne sera pas consommé sucré. A l'inverse, en l'absence de « *jaja* », les balinais consommeront un café extrêmement sucré. Le sucre est une sorte de norme en matière de consommation du café à Bali dont il fait partie intégrante. Le fait de consommer du café relève véritablement d'une activité sociale, contrairement au repas, les balinais vont se retrouver pour discuter autour d'une tasse de café et il n'est pas rare de voir un jeune enfant en boire également avec ses parents. Il n'existe pas de warung qui soit traditionnellement dédié à la vente de café, il sera possible d'en consommer au sein de n'importe quel warung balinais où l'on retrouvera du « *kopi Bali* » et du café *luwak.* De plus, il s'agit d'un café qui est servi au sein de n'importe quel restaurant touristique, effectivement la plupart vont avoir à leur carte le « *kopi Bali* ». Au sein des marchés, le café aura également une place particulière puisqu'il est fréquent de voir un *kaki lima* déambuler entre les étalages afin d'en proposer à la foi aux marchands et aux acheteurs.
La place de l'élément dans le paysage social balinais	Il n'y a pas d'organisation sociale se formant directement autour du café et de sa production. Cependant, nous avons pu nous rendre compte que les plantations de café se trouvent bien souvent à proximité des rizières. De plus, les plantations vont également profiter du système de subak dont nous avons parlé précédemment et qui nous l'avons vu va rythmer la vie des producteurs de riz ainsi, nous pouvons en déduire que les subaks vont également rythmer la vie des producteurs de café. De plus, comme nous l'avons vu précédemment, la consommation de café va se faire en groupe, ainsi nous pouvons dire qu'elle est vectrice de lien social pour les habitants.
ETAT DE L'ELEMENT : VIABILITE :	
Menaces et mesure(s) de sauvegarde et/ou de valorisation existantes	**Dispositifs de sauvegarde, de valorisation :** Nous n'avons pas identifié de mesure de sauvegarde particulière concernant la production du café à Bali. Cependant, en ce qui concerne sa valorisation nous avons pu remarquer comme nous l'avons évoqué précédemment que tous les lieux de restauration (warung, marchés, restaurants touristiques) allaient proposer le « *kopi Bali* », il s'agit donc d'un produit qui pourra aisément être consommé et ainsi découvert par le visiteur. De plus, de nombreuses plantations de café sont visitables, elles permettent la découverte des différentes étapes permettant de passer de la cerise au grain de café. Il s'agit de visites qui sont beaucoup proposées par les points d'informations touristiques à Bali. Cependant, nous nous sommes aperçues lors de nos visites que beaucoup d'entre elles sont présentes autour des zones touristiques (comme Ubud par exemple, région qui n'est pas connue pour cette production), la plupart du temps il ne s'agit pas d'une agriculture authentique mais d'une simple attraction touristique. Effectivement, au sein de telles « plantations » nous ne remarquons que très peu d'arbres mais parallèlement nous y trouverons de grandes boutiques, ce qui montre bien l'intention principale de ces dernières c'est-à-dire : tirer un profit économique de

	l'activité touristique et non pas valoriser la production. **Initiatives de qualifications :** Nous n'avons pas identifié la présence de label ou de certification conséquente permettant de valoriser la production du café. Cependant, nous notons la présence de plusieurs structures agrotouristiques qui tendent à moindre échelle à encourager les petits producteurs à développer une production en accord avec les grandes lignes du respect de l'environnement et à faire part de leurs savoirs aux touristes. Ainsi vont se développer de petites coopératives qui tendent peu à peu à promouvoir et à valoriser cette production.

1.3. Le cacao : élément important de l'agriculture indonésienne et balinaise :

Contrairement aux autres produits que nous avons et que nous allons étudier, le cacao n'est pas considéré comme un produit typique de la consommation balinaise, cependant il est important pour l'agriculture de l'île et de l'Indonésie à plus large échelle.

Le patrimoine alimentaire nous l'avons vu dans les éléments de définition en première partie de ce travail, ne s'arrête pas à la seule consommation d'un produit mais il s'étend également aux techniques de production du territoire étudié, c'est la raison pour laquelle nous avons décidé d'accorder de l'importance au cacao produit à Bali. Vous pourrez ici vous référez aux annexes F, G et J vous permettant de localiser les lieux de production de l'élément et d'illustrer nos propos.

IDENTIFICATION DE L'ELEMENT	
Communauté concernée, localisation	Le cacao ne va pas se trouver dans n'importe quelle région balinaise, en effet, bien que le cacaoyer pousse dans toutes les régions tropicales, il est plus propice à pousser dans les zones de montagne (entre 400 et 700 mètres d'altitude) avec un climat chaud et humide. En ce qui concerne Bali, tout comme pour la production de café, nous trouverons l'essentiel des productions de cacao dans le nord de l'île, notamment dans la région entourant Munduk et dans l'arrière-pays de Lovina jusque dans les environs de Singaraja. Il est également possible d'en retrouver dans l'est de l'île autour de Sidemen ou en remontant vers le nord entre Bangli et le Mont-Batur.
CARACTERISTIQUES DE L'ELEMENT	
Origines perçues	Le cacaoyer vient d'Amérique Latine, il peut pousser dans toutes les régions tropicales. Sa culture s'est développée à partir du II^{ème} millénaire avant J.C en Mésoamérique. Au XVII^{ème} siècle la culture du cacao va s'étendre dans de nouveaux territoires américains et c'est à partir du XIX^{ème} siècle que sa culture va se répandre en Asie et en Afrique. Aujourd'hui on assiste à une stagnation de la production africaine en matière de cacao, ainsi l'Asie doit se préparer à prendre le relais face à une demande mondiale qui est elle en constante augmentation. L'Indonésie se place au 1er rang en tant que producteur asiatique et 3ème rang comme producteur mondial, assurant 15% de la production mondiale.

Mode(s) et technique(s) de production	A Bali, nous allons retrouver des cabosses de cacao de type *criollo* de couleur rouge ou verte avant d'arriver à maturité, allongées et marquées de sillons. Il s'agit d'un arbre très fragile et à faible rendement. Les sites de production de cacao vont généralement être inférieurs à 5 hectares. Pour transformer les cabosses de cacao en poudre il va falloir suivre plusieurs étapes. Tout d'abord les agriculteurs vont procéder à la récolte du fruit, ensuite il faudra écosser, faire fermenter les fèves avant de les faire sécher. La torréfaction et le broyage des graines marqueront la fin du processus de transformation aboutissant à une poudre fine et brune. Cependant, il est également possible d'extraire la matière grasse afin de récolter le beurre de cacao. Le cacao pourra ensuite être revendu dans la région mais généralement il sera exporté.
Apprentissage et transmission	Il s'agira généralement d'exploitations familiales qui sont reprises de génération en génération par les enfants. Tout comme pour l'apprentissage des savoirs en terme de production du café (mais aussi comme pour la plupart des productions agricoles recensées à Bali), l'apprentissage se fera auprès des parents qui exercent déjà cette activité, la transmission s'effectuera donc de manière orale en reproduisant les gestes effectués par la génération précédente.
Spécificités culturelles	Nous n'avons pas décelé de spécificités culturelles particulières autour du cacao et de sa production en règle générale. Nous verrons dans la suite de l'étude du cacao qu'il ne s'agit pas d'un produit typique au sein de la consommation des balinais. Ainsi, il sera très rare de retrouver la présence de ce produit (ou de ses dérivés) lors des cérémonies traditionnelles ou des offrandes réalisées quotidiennement.
LA PLACE DE L'ELEMENT DANS LA SOCIETE BALINAISE	
La place de l'élément au sein de l'alimentation balinaise	Bien que l'Indonésie et par extension Bali soit un producteur important de caco, il ne figure pas sur la liste des principaux consommateurs de chocolat, la production sera donc pour la plupart exportée. A Bali, lorsque l'on consomme du cacao ce sera sous forme de chocolat en poudre que l'on va mélanger à du lait pour faire un « milkshake au chocolat » (boisson qui n'a rien de balinais), il va également souvent être mélangé au jus d'avocat que l'on appellera « *Alpukat* ». On consomme ce genre de boisson en guise d'encas dans certains warung, elle est particulièrement appréciée des enfants et des jeunes adolescents et reste cependant rare dans l'alimentation quotidienne des adultes.
L'élément dans le paysage social	Le cacao ne régit pas ou n'intervient pas dans l'ordre social à Bali. Tout comme le café, il va être essentiellement consommé en guise de boisson, il s'agira d'un snack pour les balinais et nous avons eu l'occasion de constater et de dire que les moments dédiés à la prise de snacks constituent des moments privilégiés dans la vie sociale des habitants. Il s'agit donc du seul lien que l'on peut établir entre le cacao et le paysage social de Bali.
ETAT DE L'ELEMENT : VIABILITE	
Menaces et mesure(s) de sauvegarde et/ou de valorisation existantes	Hormis les menaces qui pèsent sur l'agriculture en règle générale à Bali face à la montée en puissance de l'activité touristique et à l'abandon des activités traditionnelles par les nouvelles générations face à l'opportunité que représente l'industrie du tourisme, nous n'avons pas décelé de menaces pesant particulièrement sur la production de cacao. **Dispositifs de sauvegarde et initiatives de qualification :** Nous n'avons pas identifié de label ou de certification mise en place en faveur de cette production, nous notons simplement à une moindre échelle, l'engagement de la fabrique « POD chocolate » qui va soutenir les producteurs balinais dans la culture biologique des fèves de cacao. L'objectif de la fabrique est d'encourager les plus petits exploitants locaux à respecter l'environnement dans le cadre de leur production. Cette

	démarche écoresponsable et durable est en accord avec les directions qu'il est recommandé de suivre aujourd'hui face aux problématiques de développement que connaissent beaucoup de territoires tel que Bali. Tout comme pour les productions de café, il va être possible de visiter des exploitations de cacao qui vont proposer aux visiteurs de découvrir les savoir-faire autour de ce produit. Nous avons eu l'occasion de visiter l'une d'elle, cela consiste en la visite de l'exploitation permettant de découvrir la plantation des cacaoyers, d'apprendre comment les cabosses qui contiennent les fèves sont cultivées, conservées puis fermentées avant de servir à la fabrication du chocolat. Bien souvent une dégustation va être ensuite proposée aux visiteurs.

Nous notons pour ces deux derniers éléments (café et cacao) l'apparition d'une coopération qui tendrait à se mettre en place entre professionnels du tourisme (points d'informations touristiques) et producteurs, coopération qui doit continuer d'être améliorée pour pouvoir être effective et permettre une réelle valorisation de ces productions.

1.4. La noix de coco : produit clé pour la réalisation des recettes balinaises :

Bien qu'il ne s'agisse pas d'un produit typiquement balinais, il nous semblait intéressant d'aborder la noix de coco en tant que produit à part entière car nous allons la retrouver dans la plupart des préparations des recettes balinaises. Vous pourrez ici vous référez à l'annexe F, G et K vous permettant d'illustrer nos propos.

IDENTIFICATION DE L'ELEMENT	
Communauté, localisation	Les cocotiers vont pousser naturellement à Bali, il n'y a pas de champs qui soient dédiés à cette culture. Ainsi, nous pouvons dire qu'il n'y a pas une région précise d'où provient la noix de coco. Nous avons cependant pu noter que l'on retrouvera souvent les cocotiers dans les rizières qui sont des zones propices à la pousse de cet arbre puisqu'il s'agit d'espaces à la foi ensoleillés et bien irrigués.
CARACTERISTIQUES DE L'ELEMENT	
Origines perçues	Bien que son histoire exacte reste aujourd'hui encore mystérieuse, le cocotier est à la base originaire d'Asie et d'Océanie, au départ, il a été utilisé par les chinois avant de s'étendre dans l'ensemble du continent asiatique.
Mode(s), technique(s) de production	Les noix de coco vont pousser en grappe au sommet d'arbres pouvant aller de 5 à 20 mètres de hauteur. Pour les cueillir, les balinais vont monter à la pointe de l'arbre et les décrocher une à une. Les arbres vont produire des fruits quatre à sept ans après leur plantation, fruits qui vont mettre dix mois avant d'arriver à maturation. Les cocotiers vont produire des noix de coco toute l'année mais la pleine saison s'étend du mois de novembre au mois de février et on estime que la durée de production est d'environ 60 ans. Étant donné que la noix de coco ne fait pas l'office d'une production à part entière les agriculteurs ne vont pas y dédier leur activité, ils ont d'autres productions à côté qui vont assurer leur stabilité économique (tel que la riziculture par exemple).

Apprentissage et transmission	Comme nous l'avons dit il n'y a pas de culture qui soit spécifiquement dédiée à la production du cocotier, l'arbre va appartenir au propriétaire du terrain sur lequel il pousse et reviendra ainsi aux générations suivantes. De plus, contrairement au riz qui relève d'un processus de production relativement complexe, la noix de coco poussant de façon anarchique ne relèvera d'aucun processus d'apprentissage ou de transmission.
Spécificités culturelles	Concernant la symbolique de la noix de coco on va la retrouver dans de nombreuses offrandes lors de cérémonies mais aussi accrochées aux *penjors* qui sont des décorations mises en place aux abords des temples ou au bord des routes pour les grandes cérémonies.
LA PLACE DE L'ELEMENT DANS LA SOCIETE BALINAISE	
La place de l'élément au sein de l'alimentation balinaise	Nous l'avons vu la noix de coco n'est pas spécifiquement originaire de Bali, cependant, on va l'utiliser sous toute ses formes pour la cuisine balinaise, elle fait partie intégrante du patrimoine alimentaire balinais en étant présente pratiquement au sein de tous les plats recensés. Bien souvent on va utiliser la pulpe de la noix de coco pour réaliser des plats complexes tels que l'*urap* ou différentes sauce d'accompagnement. On retrouve également l'usage de la noix de coco dans de nombreux desserts, râpée, elle va être déposée sur diverses pâtisseries telles que les *kelepons* par exemple. Le sucre de coco est également très répandu sur l'île (il est produit à partir du nectar de la fleur de coco) et on va le retrouver dans de nombreuses recettes de sauces balinaises et notamment la fameuse sauce *bumbu.* Le sucre de coco est d'ailleurs considéré comme étant l'un des plus anciens sucrants naturels utilisés par l'homme. La noix de coco est également utilisée pour la production de l'*arak.* Enfin, elle va également servir à produire de l'huile que l'on va ensuite utiliser pour la cuisson des plats balinais. Il s'agit d'un produit que l'on va retrouver dans la plupart des marchés, les marchands le vendent soit sous sa forme naturelle en grappe, soit pelé ou bien râpé prêt à être utilisé. Hormis le fait que la noix de coco soit utilisée dans la préparation de nombreuses recettes balinaises, son jus est également très apprécié des balinais et des touristes, en effet, il est très fréquent de retrouver n'importe où à Bali (qu'il s'agisse de zones touristiques ou non) des vendeurs de noix de coco proposant la dégustation du jus.
L'élément dans le paysage social balinais	Il ne nous a pas été donné de constater un quelconque rôle qui serait rempli par la noix de coco au sein du paysage social balinais. Comme nous l'avons évoqué, il ne s'agit pas d'un produit typiquement balinais, nous pouvons la retrouver dans différents pays au sein desquels le climat est propice à sa pousse. De plus, elle ne se produit pas de manière organisée (comme le riz par exemple), ainsi, elle ne régit pas l'organisation du paysage social à Bali.
ETAT DE L'ELEMENT : VIABILITE	
Menaces et mesure(s) de sauvegarde et/ou de valorisation	Nous n'avons pas remarqué de menace particulière qui pèserait sur la production de la noix de coco, de plus, comme nous l'avons dit précédemment il ne s'agit pas d'un produit qui est cultivé dans des exploitations qui lui sont dédiées, il pousse de manière totalement éparse ainsi les éventuelles menaces sont minimisées.

	Dispositifs de sauvegarde, valorisation et initiatives de qualification : La production de la noix de coco ne fait pas l'objet de quelconque mesures de sauvegarde ou de valorisation. Il n'existe aucun dispositif permettant de découvrir les savoirs liés à sa production. Cependant, concernant sa consommation, c'est un produit que l'on retrouve dans la plupart des lieux de restauration d'une part dans la préparation des recettes mais c'est aussi un produit que l'on retrouve sur la carte de nombreux restaurants pour la dégustation de son jus.

1.5. Les épices : élément de différenciation de l'alimentation balinaise :

La cuisine balinaise se révèle beaucoup plus épicée et relevée que celle des autres îles indonésiennes. Les épices occupent une place prépondérante dans les traditions alimentaires balinaises, cependant, leur nombre étant trop important pour pouvoir être étudié avec précision dans le cadre de cette étude, nous allons simplement citer les principales, celles qui sont fréquemment utilisées dans la cuisine balinaise traditionnelle. Il s'agit de produits vendus dans tous les marchés traditionnels balinais.

Parmi les nombreuses épices, le gingembre, et le piment vont prédominer. On retrouve également un mélange de :

- **galanga** frais – *laos* ou *kencur* – : on va l'utiliser dans la préparation de nombreuses sauces dont la sauce *bumbu* ;
- **curcuma** –*kunyit* – : c'est l'épice qui va donner la couleur jaune au riz que l'on peut servir à Bali ;
- **piments crus** ;
- **tamarin** ;
- **citronnelle** – sereh – : on l'utilise dans la préparation de soupes et de nombreuses sauces dont la sauce *bumbu* ;
- feuilles de **combava** – *kafir* – : il s'agit d'un agrume fort apprécié pour son fruit, on utilise les feuilles pour préparer de nombreuses sauces ;
- graines de **coriandre** – *ketumbar* – : on va l'utiliser dans la préparation de sauce ou de beignet.

Ces épices sont utilisés dans beaucoup de préparations balinaises, ainsi de nombreux warung vont les utiliser, les restaurants touristiques quant à eux conscients que les épices ont tendance à « effrayer » les visiteurs vont minimiser leur utilisation.

1.6. Le durian et le mangoustan :

Il ne s'agit pas d'éléments véritablement clé dans l'alimentation balinaise, ainsi, nous avons décidé d'aborder ces deux fruits simplement sous la forme de fiche produit qu'il vous sera possible de consulter en annexe G.

Pour conclure sur cet inventaire, nous voyons apparaitre des initiatives permettant de tendre vers une valorisation du patrimoine alimentaire balinais, cependant il s'agit de dispositifs pris à moindre échelle et de manière éparse sans réelle coopération entre les différents acteurs impliqués, il n'y a pas de forme de valorisation que l'on pourrait qualifier « d'officielle » prise par le gouvernement afin de vanter cette forme patrimoniale.

2. Inventaire des recettes balinaises traditionnelles :

Nous avons évoqué au cours de notre deuxième partie les recettes qui figuraient parmi celles qui vont former l'identité balinaise, nous allons revenir ici plus en détails sur des aspects qui selon nous avaient un intérêt particulier tel que :

- **Les principales caractéristiques de la recette :**
  - **Communauté concernée et localisation physique de la recette :** afin de savoir si il y a une zone géographique dont la recette soit la spécialité ;
  - **Savoir-faire et traditions** autour de la réalisation de la recette.
- **La place de la recette dans la société balinaise :**
  - **La recette et les cérémonies religieuses :** nous avons eu l'occasion de le voir les balinais accordent une grande importance à la nourriture servie lors des cérémonies, notre objectif ici est de savoir si la recette étudiée a une place de taille au sein de ces dernières et si elle représente un symbole particulier ;
  - **La place de la recette dans l'alimentation balinaise :** nous voulons déterminer si elle occupe une place importante au sein des pratiques alimentaires des balinais.
- **La mise en tourisme de la recette :**
  - **La place de la recette dans l'offre de restauration :** nous voulons voir si il s'agit d'une recette couramment consommé par les touristes ou non, si elle est inclue d'une quelconque manière dans l'activité touristique ;

- **La recette et les impacts du tourisme :** nous souhaitons déterminer si la recette est impactée par le tourisme sur le territoire, si elle a connu des modifications, etc.

Comme nous avons pu le voir précédemment, l'alimentation balinaise n'est pas divisée en entrée, plat et dessert, il n'a donc pas été nécessaire de spécifier ce critère, il s'agira donc à chaque fois d'un plat mangé en guise de « plat de consistance ».

Nous voulions au départ préciser si il y avait une vraie recette pour chaque plat recensés qui serait la base de sa réalisation, cependant, plus nous avancions dans nos recherches et nos enquêtes et plus nous nous rendions compte que les plats balinais ne relevaient pas d'une recette précise spécifiant la marche à suivre. En effet, il y aurait autant de recettes pour chaque plat que de cuisiniers. Il en va de même pour la transmission des savoirs, nous voulions aborder cet aspect afin de voir si certaines recettes dû à leur importance allaient relever d'un mode de transmission différent, cependant, il s'est avéré que la transmission orale est la méthode qui va être utilisée à chaque foi comme nous avons pu le voir au cours de notre partie précédente.

Pour certaines de ces recettes jugées comme étant les plus importantes pour le patrimoine alimentaire balinais, nous avons mis en place des « fiches recettes » reprenant certains des aspects énoncés précédemment et donnant la marche à suivre pour la réalisation du plat que vous pourrez retrouver en annexe L.

2.1. Sate lilit :

Il s'agit de petites brochettes très consommées en Indonésie à base de chair de poulet, de porc ou de poisson marinée, elles sont similaires à celles que l'on peut trouver en Malaisie. Vous trouverez en annexe M diverses photos illustrant les savoir-faire concernant la réalisation de cette recette ainsi qu'une fiche recette en annexe L.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Où trouver des sate lilit ?	Bien que l'on puisse trouver des *sate lilit* dans n'importe quelle région de Bali, c'est sur la route allant de Sanur à Klungkung que l'on trouvera une forte concentration de ce plat (cependant s'agissant d'une région littorale, nous trouverons surtout des *sate* fait à base de thon, marlin ou maquereau). D'ailleurs A, (balinaise que nous avons interrogé) nous a cité le *sate lilit* comme étant l'une des spécialités de cette région qui est sa région natale : *« parce que j'habite à coté de la plage il y a des sate lilit de poissons »*. De plus, il s'agit d'un plat que l'on va souvent retrouver près des arrêts de bus, des écoles, au sein des cérémonies et lors des combats de coqs (très populaires à Bali).

Savoir-faire et traditions	Comme nous l'avons dit précédemment il s'agit de viande (le plus souvent de **poulet** ou de **porc**, mais cela peut aussi être du **canard**) ou de **poisson** que l'on va hacher et envelopper autour d'un **bambou** aplati ou d'un bâtonnet de citronnelle. Avant cela, la viande va mariner dans une sauce aigre douce et épicée « *base gede* » (à base de **curcuma**, de **noix de coco**, de jus de **citron**, d'**échalotes** et de **poivre**) puis elle sera cuite sur un petit barbecue. Il est important de préciser que la *base gede* va non seulement servir à agrémenter les *sate* mais elle aura également une fonction de « conservateur » puisque bien souvent les personnes faisant les *sate* sont seulement munis de leur petit barbecue, il n'y aura pas de réfrigérateur, ainsi, cette sauce va assurer la conservation de la viande. Traditionnellement ce sont les coques de la noix de coco qui vont servir pour le brasier du barbecue et le cuisinier va activer le feu à l'aide d'un petit éventail. Il s'agit d'un plat généralement préparé par les hommes et comme pour la plupart des autres plats balinais, pour que l'on puisse considérer les *sate lilit* comme un véritable repas, il va falloir qu'ils soient accompagnés de riz (bien souvent des gâteaux de riz).
LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
Sate lilit et cérémonies	Pour les habitants, toutes les recettes typiquement balinaises sont essentielles lors des cérémonies, cependant, on remarque l'importance de l'événement par le nombre de *sates* qui vont être préparés (plus le nombre de *sate* sera grand et plus la cérémonie sera importante).
Place dans l'alimentation balinaise	Bien qu'il s'agisse d'une recette que l'on peut trouver ailleurs en Asie, les balinais se la sont appropriés et certains vont même jusqu'à considérer les *sate lilit* comme étant le symbole de leur patrimoine alimentaire, ils s'illustrent donc véritablement parmi les spécialités de l'île. Étant donné que le poulet est la viande la plus consommée à Bali, nous retrouverons beaucoup plus fréquemment les *ayam sate lilit*. Cependant, les balinais vont préférer les *babi sate lilit* (à base de porc) et vont davantage associer cette recette à leur île. En effet, l'Indonésie étant un pays musulman, la consommation de porc reste spécifique à Bali et les habitants y sont donc très attachés.
LA MISE EN TOURISME DES SATE LILIT	
La place des *sate lilit* dans l'offre de restauration : Il s'agit d'une alimentation dite « de rue », souvent situé en bord de route, le cuisinier sera seulement équipé de son barbecue, il est également très fréquent d'en voir dans les marchés. Cependant, bien que beaucoup de *warung* servent des *sate* classiques, les *sate lilit* seront pour leur part plus difficiles à trouver, peu de *warung* en proposent. En ce qui concerne sa place dans la consommation alimentaire d'un touriste et ainsi ce qu'il peut représenter dans l'offre alimentaire à destination des touristes, d'après B.W, il s'agirait de la spécialité balinaise préférée des touristes puisqu'à la question : *"do you know what is the favourite Balinese food for tourists?"*, sa réponse a été : *"Hum, sate I think. Because in Bali it comes in so many different versions".* Cependant, nous pensons qu'il s'agit plutôt des *sate* classiques dont il est question et non pas des *sate lilit*. ***Sate lilit* et impacts du tourisme :** Tout d'abord les *sate* comme nous l'avons dit font partie de l'alimentation de rue, nous verrons dans notre deuxième chapitre que pour diverses raisons, les touristes se montrent assez frileux quant il s'agit de manger véritablement local. Parallèlement à cela, les *sate* seraient l'un des plats préférés des touristes, ainsi nous en déduisons que la plupart des visiteurs prendront connaissance des *sate* par l'intermédiaire des restaurants touristiques. D'après le chef et auteur Heinz Von Holzen, bien souvent lorsqu'un touriste va commander des *sate*, on va le lui servir avec une sauce à la cacahuète (sauce très répandue en Indonésie), les balinais eux verront leur	

plat agrémenté d'une sauce salée et épicée. Nous avons pu confirmer cela lors d'une visite dans le nord-ouest de l'île, effectivement le cuisinier nous a servi des *sate* agrémentés d'une sauce à la cacahuète.

2.2. Le babi guling :

Il s'agit d'un cochon de lait rôti à la broche farci avec du lawar (mélange constitué à base d'épices et de légumes). Vous pouvez vous référez à l'annexe N illustrant certains des propos tenus ainsi qu'une fiche recette en annexe L.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Où trouver du babi guling ?	Nous pouvons trouver du *babi guling* dans toutes les régions de l'île cependant, il s'agit à la base de la spécialité de Gianyar (région du centre de Bali), ceci est d'ailleurs très visible si l'on se rend sur le marché de nuit de la ville au sein duquel un nombre très important de stands sont dédiés à ce plat.
Savoir-faire et traditions	Traditionnellement, le cochon de lait va être cuit au feu de bois pendant environ huit heures (bien souvent la préparation va commencer à 4h du matin avec la mise à mort de l'animal). Pour servir le *babi guling*, les balinais vont déposer dans chaque assiette de la **viande**, de la **farce** et une **chips** croustillante faite à base de peau. Lorsque l'on en commande dans un *warung* on va retrouver ces trois éléments précédents mais également du ***sate babi*** (brochette de porc). Évidemment, le *babi guling* sera accompagné de « ***nasi putih*** » (riz blanc nature), de **légumes** (bien souvent il s'agira de la préparation que l'on appelle le « *lawar* vert ») agrémenté de sauce aigre douce sans oublié la **sauce bumbu**.
LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
Le babi guling et les cérémonies	Le babi guling a une place importante dans les cérémonies religieuses au sein desquelles il doit toujours être présent. Avant de le consommer il va être placer sur une table au pied du temple où il va être béni par le maitre de cérémonie au début de l'événement. Il va conserver sa place en avant de la scène jusqu'à la prière finale. A la fin de la cérémonie, chacun va en consommer un petit morceau afin de permettre l'entrée d'ondes positives dans le corps, une fois le rituel terminé, le cochon sera découpé puis servi au buffet.
La place de la recette dans l'alimentation balinaise	Un des classiques de la cuisine balinaise, il est sans doute le plat balinais le plus connu. Il s'agit donc d'une recette typique de l'ile et très importante pour l'alimentation balinaise, c'est le plat par excellence qui permet à Bali de se différencier de l'alimentation indonésienne. On ne retrouvera pas cette recette ailleurs en Indonésie puisqu'il s'agit d'un pays musulman, Bali en a donc fait le symbole de son identité insulaire voire de « résistance culturelle » face aux autres îles musulmanes qui l'entourent. À l'origine il s'agissait d'un plat que l'on servait uniquement pour les cérémonies, cependant, aujourd'hui il est proposé dans de nombreux établissements, ceci nous a été confirmé par D : *« Normalement à l'époque le babi guling c'est toujours pour la cérémonie c'est pas pour tous les jours, on n'a pas l'habitude d'en manger tous les jours. Mais maintenant il y a beaucoup de personnes qui font le babi guling, beaucoup de restaurants babi guling, c'est facile à trouver ».*

	Cependant lorsque les balinais vont préparer du *babi guling* ce ne sera pas pour les repas de tous les jours, mais pour les grandes occasions telles que les cérémonies, ce qui montre le « prestige » que représente ce plat.
LA MISE EN TOURISME DE LA RECETTE	
La place du *babi guling* dans l'offre de restauration : C'est un plat proposé aujourd'hui dans de nombreux *warung*, cependant il est important de noter que concernant les *warung* traditionnels, la plupart du temps ceux qui vont proposer du *babi guling* ne proposeront pas un autre plat, ils lui seront spécifiquement dédiés. Nous retrouvons également le babi guling dans de nombreux restaurants touristiques.	
Le *babi guling* et les impacts du tourisme : Etant l'image alimentaire de Bali, il s'agit d'un plat qui doit absolument être testé par les visiteurs, cependant, la manière dont il est servi (à la main) et les ingrédients utilisés (beaucoup d'épices) peuvent rebuter certains touristes. C'est pourquoi, aujourd'hui de nombreux restaurants touristiques se sont appropriés la recette et l'ont revisité afin de la rendre plus attractive aux yeux des touristes. K, balinais et cuisinier au sein d'un restaurant touristique nous fait part de la manière dont il présente le babi guling aux touristes : *"It's babi guling like a burger, with babi guling inside, not beef, the inside is the babi guling with the crispy skin. So it's like a burger but inside it's the taste of babi guling".* Il s'agit d'un plat essentiel dans le patrimoine alimentaire balinais, cependant, aujourd'hui nous voyons qu'il subit une certaine folklorisation dû à la mise en tourisme du territoire.	

2.3. Ayam et bebek betutu :

Il s'agit d'un plat de volaille à base de canard (*bebek)* ou de poulet (*ayam*) farci à la sauce *bumbu*. Vous pouvez vous référez à l'annexe O illustrant nos propos, vous trouverez également une fiche recette en annexe L.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Où trouver du *ayam* et *bebek betutu* ?	Il nous est possible de trouver du *ayam* et *bebek betutu* dans n'importe quelle région balinaise, cependant, en ce qui concerne le *bebek betutu*, le canard étant principalement élevé dans les zones de rizières, nous pourrions dire que les régions productrices de riz pourraient être considérées comme étant les spécialistes de ce plat. Chaque région va avoir sa façon de le cuisiner, ainsi, nous pouvons retrouver différentes recettes du *betutu*, par exemple, il est connu qu'à Klungkung (ville située à l'est de Bali) le *betutu* contiendra plus d'épices, à Gianyar la volaille sera recouverte de feuilles de manioc et non pas de bananier.
Savoir-faire et traditions	On va farcir la volaille de sauce *bumbu*, l'ensemble va ensuite cuire traditionnellement à l'étouffé enroulé de feuilles de bananier sur les braises de **noix de coco** brulées pendant au minimum six heures, la préparation du plat quant à elle dure environ 24 heures (en effet en ce qui concerne la sauce *bumbu* les balinais vont la préparer la veille afin qu'elle puisse reposer et que la flaveur des aromates puissent se développer). Il s'agit d'un plat dont la préparation relève d'une grande complexité d'une part la sauce bumbu relève d'un long et complexe processus mais la cuisson du plat est également d'une grande complexité, d'après D : *« c'est difficile de cuisiner le ayam betutu tout ca, la sauce bumbu c'est spécifique, c'est un peu compliqué ».*

LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
Ayam/bebek betutu et les cérémonies	Étant donné qu'il s'agit d'un plat typiquement balinais, il n'est donc pas rare d'en retrouver lors des cérémonies autant au buffet qu'en guise d'offrande. Cependant, bien que très apprécié des balinais, il n'y a aucune obligation, il n'a pas de valeur particulière aux yeux des habitants contrairement au *babi guling* par exemple.
Place dans l'alimentation balinaise	C'est un plat qui s'illustre parmi les spécialités emblématiques de l'île, très communément préparé par les habitants, il est l'un des préférés des balinais, dont D : *« mon plat préféré c'est le poulet betutu »*. Il peut être consommé tous les jours au sein de différents *warung* par exemple ou bien au domicile. De plus, à plus large échelle, la popularité de ce plat est telle que l'on peut le retrouver dans toute l'Indonésie et même dans certains pays voisins. Les balinais vont préférer consommer du *bebek betutu* plutôt que du *ayam betutu* mais la viande est plus chère et ne se trouve pas facilement dans toutes les régions.
LA MISE EN TOURISME DE LA RECETTE	
La place du ayam betutu et bebek betutu dans l'offre de restauration : Le *ayam bebetutu* est très populaire au sein des *warung*, on retrouve de très nombreux *warung* qui vont être dédiés à sa préparation. Bien que très apprécié le *bebek betutu* étant une viande cher, il sera moins fréquent d'en retrouver dans l'offre de restauration balinaise traditionnelle. **Ayam betutu/bebek betutu et mise en tourisme :** C'est un plat que l'on va pouvoir retrouver à la carte de nombreux restaurants touristiques. D'après le chef Hein von Holzen, il s'agirait du plat balinais le plus consommé par les touristes qui vont préférer comme les habitants le *bebek betutu*. Il s'agit également d'un plat qui est fréquemment préparé par les touristes lors des cours de cuisine balinaise qui leur sont proposés. Cependant, la préparation du *ayam* ou *bebek betutu* traditionnel étant trop longue et s'agissant d'une activité mise en place par les restaurants touristiques, ils se verront préparer une version simplifiée et améliorée de la recette originelle.	

2.4. La bumbu sauce :

Il s'agit d'un assaisonnement traditionnel qui se caractérise par un mélange de nombreuses épices. Vous pourrez ici vous référez à l'annexe P illustrant nos propos ainsi qu'à la fiche recette en annexe L.

LES PRICNIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Savoir-faire et traditions	Nous avons ici regroupé « savoir-faire et traditions » avec « la zone géographique » d'où elle serait originaire d'une part car il s'agit d'une sauce utilisée par tous les balinais sans exception, mais aussi parce que lors de la réalisation de la sauce, les balinais vont l'adapter en fonction de leurs goûts et de la présence des produits dans leur région. En effet, le sud de l'île (plus riche notamment grâce au tourisme mais aussi dû à ses terres plus fertiles) possède une recette complexe alors qu'au nord nous retrouverons uniquement quelques ingrédients qui parfumeront plus légèrement les plats, chose que BW, va nous confirmer :

	"the food and the cuisine in the southern part of Bali and the northern part of Bali tends to be much simple, in the north it's simple just with sambal and chilli sauce that's all. But in the south the food has to be cooked with many herbs and spicy and cooked with so many process". Il existe donc autant de variantes de la *bumbu sauce* qu'il y a de cuisiniers. Un très grand nombre d'épice va être utilisé pour préparer cette sauce, et ce sont les femmes qui vont aller acheter sur le marché les ingrédients nécessaires à sa préparation. De plus, nous le verrons prochainement, la tradition est commune à toutes les régions balinaises concernant la répartition des taches pour sa préparation.
LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
Bumbu sauce et cérémonies	Il n'y a pas de symbole particulier lié à la *sauce bumbu*, cependant sa préparation est très importante lors des cérémonies, elle se fait la veille. Sa préparation fait l'office d'un grand rassemblement et relève d'une division précise des taches. Effectivement, on prépare cette sauce à l'extérieur des maisons dans les rues ou la cour du « *banjar* » (hameau). Ce sont les hommes qui vont se charger de hacher les différentes épices qui la constituent, sa préparation dure environ deux heures. Une fois terminée les femmes vont collecter les ingrédients pour les mélanger permettant d'obtenir la sauce finale.
Place dans l'alimentation balinaise	La plupart des préparations indonésiennes, vont débuter par la réalisation d'une sauce épicée, cependant, celle de Bali que l'on appelle la « *sauce bumbu* » s'illustre comme étant la plus épicée et complexe, d'après D : « *la sauce bumbu c'est spécifique, c'est un peu compliqué* ». Nous allons la retrouver par exemple en farce pour les volailles permettant d'obtenir le *bebek* ou *ayam betutu* ou bien en farce dans le cochon de lait pour le *babi guling*. Les *sate* vont aussi être imprégnés de cette sauce dans laquelle ils vont mijoter pendant des heures. De plus, lorsque lors des entretiens effectués, nous demandions aux personnes si elles cuisinaient balinais La même réponse revient plusieurs fois, lorsqu'ils préparent un plat plutôt indonésien, ils y ajoutent très souvent la sauce bumbu afin de relever le goût. Cette sauce permet donc aux balinais d'adapter les plats, de se les approprier. C'est donc un élément qui fait partie intégrante de l'alimentation balinaise.
LA MISE EN TOURISME DE LA RECETTE	
La place de la sauce bumbu dans l'offre de restauration : Puisqu'il s'agit d'une sauce qui va agrémenter la plupart des plats balinais, sa préparation sera donc très importante pour les cuisiniers des *warung*. **Sauce bumbu et les impacts du tourisme :** Nous avons eu l'occasion de le constater et nous y reviendrons au cours de notre prochain chapitre, les touristes ne se montrent pas particulièrement friands des épices, ainsi de plus en plus de restaurants fréquentés spécifiquement par les touristes tendent à attacher de moins en moins d'importance à cette sauce qui pourtant est très importante dans l'alimentation balinaise traditionnelle et ainsi dans son patrimoine alimentaire. Cependant, nous pouvons minimiser ce propos en affirmant que dans les *warung* traditionnels la sauce *bumbu* occupe encore une place importante et n'est pas laissée de côté. De plus, dans les cours de cuisine qui sont proposés aux visiteurs la préparation de cette sauce est un élément très important bien qu'elle ne sera pas préparée de manière réellement traditionnelle puisque ce sont les restaurants touristiques qui vont proposer ce type d'activités (en effet, on utilisera des ingrédients plus élaborés et on minimisera la quantité d'épices) mais tout de même nous voyons que l'on essaye de transmettre certaines valeurs du patrimoine alimentaire balinais.	

2.5. Le lawar :

Il s'agit d'un plat très épicé, il se compose de **viande de porc** ou de **poulet** hachée accompagnée d'un mélange de divers ingrédients tels que la chair de **noix de coco**. Le *lawar* est toujours servi avec du **riz** et souvent des « ***sates*** » sont proposés. Il existe différentes sortes de *lawar* : ***lawar* blanc** : celui que l'on trouve le plus facilement dans les *warung* ; ***lawar* jaune, *lawar* rouge** : les ingrédients vont ici être mélangés à du sang de porc ou de volaille frais (sang lui-même mélangé à du jus de citron pour éviter la coagulation). ***l*awar vert** : préparé à partir de beaucoup de légumes. Le *lawar* peut également constitué un accompagnement du *babi guling*. Vous pourrez retrouver une fiche recette en annexe L.

LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Savoir-faire et traditions	On va retrouver dans le cas de cette préparation la même tradition que pour la préparation de la sauce bumbu, ici aussi ce sont les hommes qui vont hacher pendant des heures tous les *ingrédients* nécessaires tandis qu'au préalable ce sont les femmes qui auront épluché certains légumes et épices. Le mélange des ingrédients ne se fait pas n'importe comment, on lui accorde une grande importance c'est pourquoi ce sera un « spécialiste de l'alimentation » (généralement l'homme le plus âgé de la communauté qui s'en chargera). Une foi de plus, il n'existe pas pour ce plat une recette typique, de même qu'il n'est pas issu d'une région en particulier. En effet, tous les légumes peuvent être utilisés, de même que l'assaisonnement et la viande peuvent changer en fonction du goût du cuisinier mais aussi en fonction de la saison et de ce que la région va procurer en terme d'ingrédients.
LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
Le *lawar* et les cérémonies	Nous allons obligatoirement retrouver ce plat lors des cérémonies balinaises où toutes les variantes seront présentes sur les buffets. La préparation de ce plat est un véritable rituel, lors des cérémonies elle va nécessiter une préparation beaucoup plus fastidieuse que pour le *lawar* que l'on peut manger quotidiennement, ainsi bien souvent sa préparation va commencer la veille de la cérémonie.
Place dans l'alimentation balinaise	Il s'agit d'un plat proposé fréquemment dans les *warung*, de plus, il accompagne plusieurs spécialités balinaises tel que le *babi guling*, *l'ayam* et *bebek betutu* comme nous l'avons vu. Cependant, lorsqu'un *warung* va être dédié à sa préparation il s'agira du *lawar* blanc qui sera principalement servi.
LA MISE EN TOURISME DE LA RECETTE	
La place du *lawar* dans l'offre de restauration : Nous pouvons ici nous référer à ce que nous avons évoqué ci-dessus. **Le *lawar* et les impacts du tourisme :** Il s'agit d'un plat qui comme nous l'avons avancé précédemment est très épicé, ainsi cela va le rendre difficilement appréciable des palais occidentaux. De plus, en ce qui concerne le *lawar* rouge (fait à base de sang de porc frais), de par cette dernière caractéristique peu de touristes	

s'essaieront à le gouter. Le *lawar* se révèle donc être un plat qui tend à être oublié des restaurants touristiques.

2.6. L'urap :

Il s'agit d'une sorte de salade de **légumes** vapeur bouillis (principalement des légumes feuilles) mélangés et assaisonnés à la **noix de coco**, plat que l'on peut également appelé « *jukut urab* ». Vous pourrez retrouver des photos de ce plat en annexe Q ainsi qu'une fiche recette en annexe L.

LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Savoir-faire et traditions	Il n'existe pas de recette type, la préparation va se transmettre de génération en génération et va dépendre aussi bien du cuisinier et de ses goûts personnels que de la disponibilité en légumes dans la région où la recette va être réalisée. Ainsi, la encore il ne s'agit pas d'un plat originaire d'une région plus que d'une autre. Les légumes vont variés mais en général on va trouver des **épinards** et du **chou** auxquels on va souvent ajouter **haricots verts** et **pousses de soja**. L'assaisonnement sera lui aussi variable (soit très pimenté soit très doux), au nord de l'île il sera simple et composé de quelques **épices** seulement alors que dans les régions du sud ce sera une sauce « ***sambal*** » (sauce pimentée) plus complexe et parfumée, ce qui vient ici confirmer les dires avancés précédemment par B.W. Cet assaisonnement sera réalisé séparément du reste de la préparation et sera versé dessus juste avant que le plat soit servi (comme nous avons pu le constater lors du cours de cuisine auquel nous avons assisté). En ce qui concerne ses origines il semble provenir de l'île de Java mais les balinais en ont fait leur propre version en utilisant les légumes cultivés sur l'île et en l'agrémentant de la sauce *bumbu*. La différence provient aussi du fait qu'ils vont faire griller la noix de coco râpée alors que dans les autres provinces elle sera cuite à la vapeur avec les épices.
LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
L'urap et les cérémonies	Bien qu'il s'agisse d'un plat que l'on peut retrouver dans les repas quotidiens des balinais, de par sa longue préparation on le préparera plutôt lors des cérémonies. Véritable plat de partage, il a une place importante dans la vie sociale des balinais. C'est surtout sa préparation qui va être source de partage et de rassemblement car elle nécessite un grand nombre de personnes pour préparer les nombreux légumes et épices nécessaires. Cela va donc permettre aux habitants du « *banjar* » de se retrouver. Il sera ensuite présenté en offrande aux dieux.
Place dans l'alimentation balinaise	Nous l'avons vu, il ne s'agit pas d'un plat typiquement balinais, cependant, désormais très populaire, il a été totalement approprié par les habitants et fait partie intégrante du patrimoine alimentaire de l'île, c'est d'ailleurs l'un des plats préférés de D : « *mon plat préféré c'est le poulet betutu, les légumes urap* ». Il peut être consommé en plat principal ou en accompagnement on en retrouve dans le « *nasi campur* » mais il est aussi fréquemment servi avec l'*ayam* ou *bebek betutu*.
LA MISE EN TOURISME DE LA RECETTE	
La place de l'urap dans l'offre de restauration : On peut retrouver de l'*urap* au sein de nombreux warung, mais il va cependant être plus répandu d'en acheter dans les marchés ou bien dans les parkings qui vont jouxter ces derniers. **L'urab et les impacts du tourisme :**	

N'étant pas obligatoirement épicé il s'agit d'un plat qui sera très apprécié par les touristes et ne subira donc pas d'impacts particuliers n'ayant pas besoin d'être adapté à leur consommation. De plus, c'est un plat dont la réalisation sera fréquemment proposée lors des cours de cuisine.

2.7. Nasi campur :

Il s'agit d'une assiette de riz généralement blanc (mais on peut aussi le servir avec du riz jaune ou rouge) cuit à la vapeur accompagné de quatre autres ingrédients qui peuvent être : **viande** (porc ou poulet), **poisson**, **tofu**, ***tempeh*** (gâteau de soja fermenté), **légumes *urap***, **œuf**, « ***krupuk*** » (cracker de riz parfumé) sans oublié la **sauce *bumbu***. L'assortiment est généralement présenté dans des vitrines à l'entrée du *warung*, le client peut donc choisir les ingrédients qu'il souhaite. Vous retrouverez en annexe Q des photos illustrant nos propos.

LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE LA RECETTE	
Où trouver du nasi campur	Il est possible de trouver du *nasi campur* dans n'importe quelle ville ou région de Bali, cependant, nous avons pu nous rendre compte lors de nos entretiens ou discussions informelles que les personnes provenant du nord de l'île allaient plus facilement citer le *nasi campur* comme étant leur plat préféré ou comme étant l'élément représentatif du patrimoine alimentaire balinais, ca a été le cas pour deux guides rencontrés dans les rizières du nord. En effet, habituellement c'était le babi *guling* ou *l'ayam* betutu qui avait plutôt tendance à revenir. Ainsi, n'ayant pas trouvé d'informations concernant la provenance de ce plat, nous nous fions à ce qui est ressorti de nos enquêtes afin d'affirmer qu'il s'agirait d'un plat plutôt originaire du nord de l'île. De plus, il est vrai que lors de nos sorties terrain nous avons remarqué que la plupart des warung au nord de l'île allaient proposer le nasi campur comparé au sud de l'île où le choix en matière d'alimentation sera plus varié.
Savoir-faire et traditions	Il s'agit d'un plat qui va être préparé le matin et la nourriture sera donc rarement servie chaude. Il est important de spécifier qu'il n'existe pas une seule sorte de « *nasi campur* », chaque *warung* va l'adapter et préparer sa propre version en fonction de son affection pour tel ou tel ingrédient et en s'adaptant aussi aux ingrédients trouvés sur le marché.
LA PLACE DE LA RECETTE DANS LA SOCIÉTÉ BALINAISE	
***Nasi campur* et cérémonies**	Il ne s'agit pas d'un plat dont nous avons pu remarquer la présence au sein des cérémonies auxquelles nous avons assisté. De plus, lors de nos entretiens lorsque la question sur le lien existant entre cérémonie et alimentation était posée, le *nasi campur* n'a jamais été cité comme étant un plat clé, il était à chaque foi question du *babi guling*, de l'*ayam* et du *bebek betutu* ou du *lawar* mais jamais du *nasi campur*.
Place dans l'alimentation balinaise	Il s'agit d'un plat qui sera fréquemment consommé par les balinais et ceci matin, midi ou soir. De plus, de nombreuses femmes vont cuisiner le nasi campur au domicile et disposer l'ensemble des aliments dans des plats qui seront mis à disposition des membres de la famille à n'importe quel moment de la journée, nous rappelons que les balinais ont tendance à prendre leur repas seul.
LA MISE EN TOURISME DE LA RECETTE	

La place du *nasi campur* dans l'offre de restauration :
Il s'agit d'un plat très populaire et répandu à Bali, beaucoup de *warung* lui sont dédiés. Certains vont présenter les différents ingrédients en vitrine tandis que d'autres réservent la surprise de l'accompagnement (même si il s'agit toujours plus ou moins des mêmes éléments cités précédemment).

Le *nasi campur* et impacts du tourisme :
Il ne s'agit pas d'un plat qui soit connu comme étant particulièrement épicé, la sauce *bumbu* étant simplement mise à côté en accompagnement. Il s'agit d'un plat que les touristes apprécient particulièrement car ils peuvent bien souvent choisir la composition de leur assiette, d'ailleurs, lors de l'une de nos conversations informelles tenue avec un couple de touristes, lorsque nous avons abordé le sujet des plats typiquement balinais, il s'est avéré que le *nasi campur* était le seul plat balinais qu'ils avaient goûté.
En ce qui concerne les restaurants touristiques le *nasi campur* ne sera pas oublié de certaines de leurs cartes, cependant, ils vont l'agrémenter d'ingrédients plus élaborés qui ne seront pas proposés par des warung fréquentés par des balinais.

2.8. Desserts et sucreries :

Les balinais ne sont pas de très grands amateurs de desserts, c'est pourquoi nous n'avons pas attaché la même importance à l'étude de ces derniers, cependant, il existe diverses friandises sucrées qui vont être consommés plutôt en guise d'encas ou encore d'apéritif. On les retrouve dans les marchés, chez l'habitant, dans certains restaurants mais aussi au sein des cérémonies souvent en guise d'offrande avant d'être consommé. La plupart sont à base de riz, de riz noir, de sucre de palme ou de pandanus (une plante tropicale dont les feuilles vont donner au dessert une couleur verte) et tous vont être cuits à la vapeur, à la poêle ou à la friteuse. Vous retrouverez diverses photos en annexe R. Parmi les desserts les plus populaires nous retrouvons :

- *Klepon :* Il s'agit de petites boules vertes fabriquées à base de farine de riz, elles sont fourrées au sucre brun et vont être enrobées de noix de coco râpée.

- *Pisang goreng :* Ce sont des bananes-frites auquel on peut ajouter du sucre de palme, noix de coco râpée ou miel. Il ne s'agit pas d'un dessert typiquement balinais, on en trouve partout en Asie du Sud-Est mais c'est une friandise très appréciée sur l'île que l'on peut retrouver partout (marchés, kaki lima, warung et restaurants touristiques).

- *Dadar Gulung :* Ce sont des petites crêpes gluantes colorées au pandanus, elles enrobent une farce de noix de coco râpée et de sucre de palme.

- *Lak-lak :* Dessert préféré des balinais, que l'on peut retrouver partout au sein des marchés, des restaurants, des warung, etc. Ce sont des petites crêpes de riz qui sont servies avec du sucre de palme, de la noix de coco râpée, du miel et parfois des fruits.

- Es campur : Il s'agit d'un rafraîchissement sucré à base de lait de coco, de tranches de fruits frais, accompagnés de gelée, de cassave fermenté, de glace pilée et de sirop.

- Bubuh Injin : sorte de pudding à base de riz noir gluant mélangé à du lait de coco et du sucre brun auquel on peut parfois ajouter des tranches de jackfruit, de goyave, de papaye, d'ananas, etc. La plupart du temps on va le servir chaud, mais il est également possible de le consommer froid avec de la glace.

Les desserts balinais ne sont pas souvent proposés au sein des restaurants touristiques, il s'agit d'une spécialité que l'on trouvera uniquement au sein des *warung* traditionnels, sur des stands en bord de route ou bien lors des cérémonies. De même, dans ce que nous avons pu constater, aucun restaurant ne va proposer la réalisation de desserts balinais lors des cours de cuisine.

Nous voyons donc que chaque recette balinaise ne va pas avoir le même rapport avec l'activité touristique, certaines vont se voir transformer afin d'être adaptée à la consommation des touristes tandis que d'autres ne vont pas être beaucoup impactée de la mise en tourisme de Bali. Certaines vont être promues en faisant l'office de cours de cuisine tandis que d'autres vont avoir tendance à être oubliées.

3. Inventaire des modes de restauration proposant une offre en terme d'alimentation balinaise :

Nous l'avons vu lorsque nous avons évoqué la définition du « patrimoine alimentaire », les lieux de transformation et de distribution des produits font également partie de ce concept, c'est pourquoi nous avons décidé de consacrer une partie aux espaces où il nous est possible de découvrir l'alimentation balinaise.

Nous avons évoqué brièvement au cours de notre deuxième partie, les différents lieux de restauration permettant de découvrir cette alimentation, comme nous l'avons évoqué, il n'était pas possible ni envisageable de faire un inventaire de tous les établissements existants par catégories. Ainsi, nous avons décidé de relever les principales caractéristiques de chaque et de les reporter au sein des tableaux ci-dessous qui nous permettront de revenir plus en détails sur des aspects qui selon nous sont les plus importants. Nous avons relevé quatre lieux clés donnant accès à une offre de restauration à Bali : les warung**,** marchés, restaurants touristiques, cérémonies.

Cependant, tous ces lieux ou établissements n'ont pas les mêmes caractéristiques c'est pourquoi nous avons décidé de les étudier séparément en établissant plusieurs critères afin d'être le plus exhaustif possible. Pour définir ces critères nous avons fait appel aux compétences acquises en Master 1 tourisme et développement dans le cadre de l'atelier terrain[75], ainsi nous allons étudier :

- **Description et place dans le quotidien des balinais :** nous cherchons à savoir si il s'agit d'un lieu/établissement véritablement clé pour les balinais en matière de restauration, nous voulons connaître le lien qui existe entre les habitants et le lieu ou l'établissement en question.
- **Genre de menu servi :** nous voulons savoir quelle offre de restauration propose l'établissement ou le lieu en question afin de déterminer si il s'agit d'une nourriture purement locale et authentique ou bien d'une nourriture internationale. Nous chercherons également à voir si l'offre de restauration va être impactée par la présence de l'industrie du tourisme et de quelle(s) manière(s).
- **Place de l'établissement/du lieu dans les problématiques en matière de développement touristique :** Ici nous voulons voir si il s'agit ou non d'un lieu ou d'un type d'établissement fréquenté par les touristes et les raisons qui y sont liées. Nous verrons également si ils font l'office d'une mise en tourisme particulière.

Vous retrouverez en annexe S diverses photos illustrant les lieux traditionnels de restauration à Bali.

3.1. Les warung :

DESCRIPTION
Il s'agit de stands de restauration qui sont souvent situés en bord de route. De couleur locale, ils se composent de quelques tables et bancs, ils sont délimités par des toiles suspendues, des planches mais aussi du bambou. C'est le lieu de restauration phare des balinais (et indonésiens en règle générale). Il s'agit d'un lieu de rendez-vous à part entière, un véritable lieu social où l'on peut manger, boire du café ou du thé et grignoter diverses sucreries très appréciées des balinais. Lorsque le warung est construit en dur on va lui donner le nom de « *rumah makan* **».**

[75] BESSIERE Jacinthe, TORRENTE Pierre, BOISTEL Julianne. Réutilisation de la méthodologie acquise dans le cadre de l'*Atelier terrain de* Master 1 Tourisme et Développement, ISTHIA, Université de Toulouse – Jean Jaurès, 2014-2015 en collaboration avec la mission tourisme du GRALE (Groupement de Recherche sur l'Administration Locale en Europe).

PLACE DANS LE QUOTIDIEN DES BALINAIS

Les balinais adorent fréquenter les *warung* et plus particulièrement ceux qui sont dédiés aux « encas », il s'agit autant d'un lieu de restauration que de vie sociale. Le fait de prendre un encas à Bali est une véritable institution, d'après le chef Heinz von Holzen, « *it is estimated that 30 per cent of the average Balinese's food intake consists of food consumed outside regular meal times* ».

Tous les *warung* ne vont proposer le même type de nourriture, ainsi certains vont servir des repas complets, d'autres vont proposer des *sate*, alors que d'autres encore vont simplement vendre des gâteaux, du café et/ou un large assortiment d'encas qu'ils soient salés ou sucrés. Mais il est rare de trouver un *warung* servant l'ensemble de ces éléments.

C'est l'endroit par excellence au sein duquel les balinais de tout âge, vont se rendre pour prendre un repas en dehors de chez eux, ainsi on peut dire qu'il s'agit véritablement d'un lieu clé dans l'alimentation balinaise, faisant donc partie intégrante du patrimoine alimentaire, fréquenter un *warung* fait partie des pratiques que l'on va transmettre dès le plus jeune âge puisqu'en effet, il n'est pas rare de voir de jeunes enfants se rendre dans les *warung* pour y acheter des sucreries.

Hormis les *warung* construits en dur que l'on appelle « *rumah makan* », il y a deux autres types de *warung* :

- ***warung*** **ambulants** « *kaki lima* », ce sont des colporteurs. ils se déplacent au sein des villes et villages, faisant quelques arrêts à certains endroits stratégiques (par exemple on va souvent en trouver aux abords des parkings, des écoles, etc.) ils se distinguent les uns des autres grâce à leur petite musique leur cris ou leur chant dont le but est qu'on les entende et qu'on les remarque. Chacun des *kaki lima* va avoir sa spécialité et nous avons pu nous apercevoir qu'il est assez rare de trouver des *kaki lima* vendant de la nourriture balinaise. En effet, bien que certains vendent des *sate babi,* ils serviront plutôt d'une nourriture indonésienne tel que « *siomay* » (il s'agit d'une sorte de raviolis généralement farcie au poisson et aux légumes accompagnée d'une sauce à la cacahuètes), « *mie goreng* » (nouilles frittes accompagnées de légumes et de viande, il s'agira généralement de poulet), « *bakso* » (boulettes à base de poisson ou de viande de bœuf ou de porc très appréciées des indonésiens, elles sont servies dans un bouillon et sont souvent accompagnées de nouilles très fines et d'une chips), « *bapao »* (beignet farci de divers ingrédients tel que du poulet par exemple). D'autres encore vont proposer du maïs grillé tandis que d'autres serviront des jus de coco. Enfin, bien que plus rares, nous pouvons trouver également des *kaki lima* proposant des spécialités sucrées telles que les « *putu* » (gâteau de riz cuit à la vapeur).

- **warung éphémères** : ils ont les mêmes caractéristiques en matière d'offre de restauration que les warung permanants, la seule différence ici sera que l'on va les monter et démonter chaque jour, on les retrouve beaucoup lors des grands rassemblements religieux.

En conclusion nous pouvons affirmer que les *warung* sont vraiment présents partout à Bali, même dans les zones de montagne les plus reculées de l'île il ne sera jamais difficile de trouver un *warung* pour se restaurer, ce sont des lieux très faciles d'accès.

GENRE DE MENU SERVI

Il s'agit ici d'une alimentation locale, typiquement balinaise. Les *warung* ne sont pas ou peu influencés par la présence du tourisme, bien souvent, ils ne vont pas adapter leur menu aux visiteurs hormis le fait qu'ils vont enlever les épices si tel est le choix du convive.

La nourriture servie sera ici uniquement locale, nous ne trouverons pas dans un warung une offre en terme de nourriture internationale, si tel est le cas, il s'agira d'un restaurant touristique.

Les vrais *warung,* les authentiques, vont être dédiés à un plat en particulier (voire à ses dérivés), ainsi lorsqu'un *warung* va proposer du *babi guling* (cochon de lait cuit à la broche), il servira uniquement ce plat et il ne sera pas possible de trouver dans le même *warung* de *l'ayam betutu* par exemple. Comme nous venons de le préciser il est fréquent de trouver des dérivés du plat en

question ainsi un *warung* servant de *l'ayam betutu* va également pouvoir servir du « *nasi ayam bakar* » (plat indonésien à base de riz et de poulet grillé), il s'agira donc toujours d'un plat à base de poulet.

Le(s) plat(s) servi(s) par le *warung*, en plus d'être indiqué sur la carte sera également indiqué en devanture suivi du nom du propriétaire exemple : « *Warung babi guling Ibu Oka* ».

LA PLACE DU *WARUNG* DANS LES PROBLEMATIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE

Opportunités que représente le *warung* pour découvrir l'alimentation balinaise :
Les *warung* nous l'avons vu sont des lieux essentiellement fréquentés par les balinais, ainsi nous pouvons en déduire qu'il s'agit d'un des meilleurs moyens pour pouvoir prendre connaissance de la nourriture locale puisqu'il ne souffre pas des éventuelles influences que le tourisme peut avoir sur l'alimentation balinaise. Ceci nous est confirmé par K :

"I think now the best way is in the market and in warung because they prepare for Balinese people and not especially for the tourists."

Une fréquentation touristique ?
Nous avons posé la question lors de nos divers entretiens afin de savoir si il s'agissait d'un lieu fréquenté ou non par les visiteurs, d'après A, balinaise :

« *Euh d'après moi si c'est la première pour eux [sous entendu les touristes] qu'ils visitent Bali, ils mangent dans les restaurants qui peut-être servent des repas balinais mais pas de manière original. Mais pour les touristes qui visitent souvent Bali, ils préfèrent aller aux marchés traditionnels ou aux petits warung car ils connaissent déjà l'environnement* ».

Ainsi nous le voyons les touristes se montrent relativement frileux quant il s'agit de s'immerger dans une nouvelle culture alimentaire, d'après D cela viendrait de la difficulté que représente le fait de s'adapter : *« c'est difficile de s'adapter à une nourriture nouvelle »*, elle rajoute : *« car c'est différent d'avec l'Europe ou l'Amérique ».* De plus, d'après elle :

« il y a des touristes qui viennent dans les restaurants touristiques mais quelques fois il y a aussi des touristes qui vont dans les petits warung, mais le plus c'est dans les restaurants touristiques »

Axes à améliorer pour une meilleure valorisation touristique :
D'après K, ce qui constitue un frein dans la motivation des touristes concernant la découverte de l'alimentation balinaise c'est l'hygiène :

"Hum tourists, people from other country and especially coming from Europe like you, when you need to eat the first thing is safety, hygiene and sanitation so with guarantee when people eat the food they not come to be sick. So it's very important when the warung serve the food for the tourists they have to be concentrated on the food safety".

Toujours d'après K, les cuisiniers des *warung* en ont aujourd'hui conscience et tendent à s'améliorer à ce niveau afin d'encourager les visiteurs à fréquenter les warung pour s'immerger dans la découverte d'un patrimoine alimentaire authentique :

"because we cannot feel good when we serve Balinese food, we need more hygiene, people see in warung there is not hygiene, people worry before but now people already learn about that".

De plus, lors de plusieurs discussions informelles tenues avec des balinais travaillant au sein de *warung* traditionnels, nous avons appris qu'il s'agit d'une activité qui va se transmettre de génération en génération. Ainsi, il n'y a souvent pas de réelle volonté de la part des cuisiniers pour exercer ce métier, c'est quelque chose qu'ils considèrent comme étant logique, ils ne vont donc pas tenter de mettre en place des dispositifs particuliers afin de valoriser leur offre.

3.2. Les marchés :

Nous avons reporté sur une carte les marchés qui nous ont paru être les plus importants en terme de représentation du patrimoine alimentaire balinais, vous pourrez la consulter en annexe S.

DESCRIPTION
A Bali, les marchés traditionnels sont très nombreux, la plupart des villages ont leur propre marché (« pasar ») qui sont généralement fréquentés de très bonne heure le matin pour s'approvisionner. Concernant les marchés de nuit (« pasar malam ») où l'on peut manger on y retrouve des *warung* et marchands ambulants qui proposent un large choix de plats locaux. Les marchés c'est l'endroit idéal pour avoir un aperçu de la diversité des ingrédients locaux, on va retrouver tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats balinais et dont nous avons parlé précédemment. Généralement pour ce qui est des fruits et légumes ils auront été ramassés la veille et acheminés en fin d'après-midi par des camions vers les innombrables marchés balinais. Effectivement, il n'a pas été rare de voir à ces heures-ci nombre de camions sur les routes balinaises reliant généralement le nord de l'île au sud.
PLACE DANS LE QUOTIDIEN DES BALINAIS
Il s'agit d'un lieu clé pour la vie sociale des balinais et notamment pour celle des femmes puisque ce sont elles qui vont s'y rendre pour y faire leurs courses, en effet, il n'a pas été difficile de constater cela lors de nos visites. La fréquentation des marchés fait donc véritablement partie du quotidien des balinais, nous l'avons dit les femmes vont s'y approvisionner pour préparer les repas de la journée mais les restaurateurs aussi vont également fréquenter ce lieu puisque l'approvisionnement local est très important à Bali, d'après B.W : *"they [sous-entendu les restaurateurs] go in the market everyday, every morning" [...] The concept of eating local is from here, from Bali and in all Indonesia [...] In Ubud you can find a lot of restaurants actually taking the ingredients from the gardens to the tables".* De plus, d'après K, balinais et chef dans un restaurant touristique : *"They [sous-entendu les restaurateurs] go to the traditional market because in the traditional market there are the item more cheap than in the supermarket."* Suite à ca nous pouvons donc dire que les marchés font véritablement partie intégrante des traditions balinaises en matière d'alimentation et ainsi du patrimoine alimentaire.
GENRE DE MENU SERVI
Au sein des marchés, nous trouverons une alimentation uniquement locale, on ne trouvera pas de nourriture internationale ni même de plats locaux revisités pour satisfaire les palais occidentaux. Il s'agit d'un lieu essentiellement fréquenté par les locaux la nourriture sera parfaitement authentique et en adéquation avec les traditions en terme de préparation, fait qui nous a été confirmé par A : *« on peut encore trouver des produits traditionnels au marché traditionnel comme ca ».*
LA PLACE DU MARCHE DANS LES PROBLEMATIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE
Opportunités que représente le *marché* pour découvrir l'alimentation balinaise : Les marchés sont un excellent moyen pour se familiariser et s'immiscer dans l'alimentation

balinaise puisque l'on peut généralement y manger et notamment dans les « *pasar malam* » où l'on va retrouver des *warung* et marchands ambulants qui vont proposer un large choix de plats locaux (celui de Gianyar est particulièrement réputé et notamment pour le *babi guling*).

D'après plusieurs personnes que nous avons interrogées, les marchés seraient le meilleur moyen pour prendre connaissance et découvrir le patrimoine alimentaire balinais et ceci de la façon la plus authentique qui soit, d'après K :

"I think now the best way [pour découvrir l'alimentation balinaise traditionnelle] is in the market and in warung because they prepare for Balinese people and not especially for the tourists."

Une fréquentation touristique ?

Cependant, nous avons pu nous rendre compte que ce sont des lieux qui sont peu fréquentés par les touristes, D nous donne une explication à ce constat :

« y a des marchés pour les balinais qui vont être traditionnels, peut-être qu'ils sont pas trop propres pour les touristes, les touristes ils vont plutôt aller au supermarché c'est plus propre ».

Au sein des marchés tout comme au sein des *warung* l'hygiène constitue un véritable frein pour le touriste. Cependant, il est important de nuancer ce propos en avançant qu'en dépit de ces problèmes en terme d'image les marchés sont tout de même fréquentés par les touristes lors des cours de cuisine qui sont mis en place par certains restaurants (et vendu par ces derniers ou par les points d'informations touristiques) et qui comprennent en plus de la réalisation des plats une visite de marché afin de s'y approvisionner (vous pouvez vous référez à l'annexe U). Ainsi, les visiteurs à défaut de fréquenter ces lieux de manière autonome vont pouvoir avoir un aperçu de la vie balinaise traditionnelle.

Risques :

Nous l'avons vu précédemment, les marchés sont des lieux incontournables dans la vie des balinais et dans l'alimentation balinaise, cependant, ils sont aujourd'hui menacés par l'implantation de plus en plus massive des supermarchés. En effet, face à la mondialisation des pratiques et des codes occidentaux la nouvelle génération de balinais va tendre à délaisser ce lieu et à lui préférer les supermarché qui sont plus hygiéniques et qui du coup répondent plus aux mœurs occidentales développées notamment par le tourisme. Pour maintenir ces marchés, tous les marchands vont devoir payer une taxe dont une partie va aller au gouvernement et l'autre au village qui à son tour paye pour les maintenir en place.

3.3. Les restaurants touristiques :

DESCRIPTION
Par « restaurant touristique » nous entendons les établissements qui vont servir une nourriture qui sera soit internationale soit dite « locale » mais revisitée afin d'être rendue plus attractive aux yeux des touristes et qui répondra mieux aux attentes et goûts des palais occidentaux.
PLACE DANS LE QUOTIDIEN DES BALINAIS
Il ne s'agit pas d'un lieu qui a une grande importance dans le quotidien des balinais, nous l'avons vu ils fréquentent essentiellement les *warung* et les marchés quant il s'agit de manger. Cependant, aujourd'hui avec la montée en puissance de l'industrie touristique, nous voyons de plus en plus de restaurants touristiques s'implanter dans le décor balinais, ceci nous a d'ailleurs été confirmé par D : *« y a beaucoup de restaurants touristiques maintenant à Bali ».* *« Il va y avoir de plus en plus de restaurants, beaucoup d'étrangers viennent pour ouvrir un restaurants par exemple un restaurant italien car il n'y a pas de restaurants italiens ».*

Cette profusion d'offre en matière de gastronomie internationale va susciter chez les balinais l'envie de fréquenter également ces établissements, citons ici les dires de D :

« Oui, il y a beaucoup plus de restaurants, beaucoup plus de balinais qui vont dans les restaurants touristiques maintenant ».

Nous aurons l'occasion de revenir un peu plus tard sur les éventuels impacts que peuvent avoir ces restaurants sur l'alimentation balinaise.

GENRE DE MENU SERVI

Comme nous l'avons évoqué dans la description, il s'agira d'une alimentation qui sera soit essentiellement internationale mais il peut également figuré sur la carte de ces établissements une alimentation dite « locale ». Si tel est le cas, elle sera généralement revisitée. Les restaurants touristiques vont donc contrairement aux warung servir plusieurs types de menus et ainsi de repas. Ils ne vont généralement pas être dédiés à une spécialité en particulier.

- « western food » ;
- « indonesian food ».

Tels seront les termes que l'on retrouvera sur l'ensemble des cartes de ces restaurants. Ce fait nous est d'ailleurs confirmé par D :

« Hum dans ces restaurants [sous-entendu les restaurants touristiques] *on va aussi servir de la nourriture balinaise, ce n'est pas juste des pizzas tout ca, il y a pizza mais il y a aussi de la nourriture traditionnelle avec une belle présentation qu'il n'y aura pas dans les petits warung ».*

Nous pouvons donc dire qu'ils n'ont pas les mêmes caractéristiques que les *warung* traditionnels, c'est pourquoi même si il s'agit également d'un établissement nous ne pouvions pas traiter « *warung »* et « restaurant touristique » ensemble.
Nous avons donc avancé l'idée que bien souvent il s'agit d'une alimentation adaptée aux palais occidentaux, ceci nous a également été confirmé par D :

« il y a beaucoup de chefs qui vont faire des expérimentations avec la cuisine balinaise dans les hôtels, les restaurants, il y a beaucoup de choses mais c'est pour les touristes car pour les touristes la nourriture balinaise est trop épicée, alors il faut adapter, pour les touristes qui n'ont pas l'habitude de manger épicé ».

De plus, au sein des restaurants touristiques, la présentation de la nourriture sera également différente en comparaison avec les *warung*, elle sera beaucoup plus complexe, d'après D :

« dans les restaurants il y a toujours une nouvelle présentation, ca va plus être de la création […] c'est plus création, avec une nourriture plus élaborée et une nourriture internationale ».

LA PLACE DU RESTAURANT TOURISTIQUE DANS LES PROBLEMATIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE

Opportunités que représentent les restaurants touristiques pour découvrir l'alimentation balinaise :

Nous l'avons vu précédemment au cours de nos études concernant les caractéristiques des *warung* et des restaurants touristiques, ces derniers proposant une alimentation adaptée aux critères des touristes entrainent du coup une modification dans les recettes balinaises qu'ils servent. Au sein des restaurants touristiques, il ne s'agit pas d'une alimentation véritablement traditionnelle, ce n'est donc pas un lieu qu'il faudrait privilégier afin de découvrir de façon authentique l'alimentation balinaise. Les personnes souhaitant véritablement s'imprégner de la culture alimentaire de la destination iront prendre leur repas au sein des lieux traditionnellement fréquentés par la population locale (*warung* et marchés), c'est le cas de F.R, touriste que nous avons pu interroger :

« Non je mange local pour moi c'est quand même essentiel lorsque l'on visite un pays […] je vais choisir des établissements qui sont fréquentés par les habitants du pays que je visite, pour que je

puisse rentrer en contact avec la population ».

Cependant, bien que ces restaurants ne soient pas représentatifs des traditions alimentaires balinaises, nous avons pu nous rendre compte que contrairement aux *warung*, de nombreux restaurants touristiques proposent des cours de cuisine à destination des touristes. Cela leur permet de se rendre compte du processus de préparation d'une recette balinaise.

Une fréquentation touristique ?

Évidemment, les restaurants touristiques comme leur nom l'indique vont être essentiellement fréquenté par des touristes, cependant comme D nous l'a dit *« beaucoup plus de balinais vont dans les restaurants touristiques maintenant »*.

Risques :

Nous le savons, le tourisme gagne de plus en plus de terrain à Bali, et ceci à tous les niveaux (environnemental, culturel, etc.), ainsi, les comportements tendent à changer et notamment en matière de consommation alimentaire. Nous le voyons, de plus en plus de balinais commencent à fréquenter ces restaurants qui pourtant ne sont pas représentatifs des traditions alimentaires de l'île.

A.S, balinais et guide nous donne une explication :

"some of the Balinese people consume pizza really often because of prestige, they want to feel really cool, they want to be like the foreign people".

Ainsi, les habitudes alimentaires qui sont importées par la mondialisation et notamment la mondialisation touristique et qui sont développées au sein de ces restaurants peuvent constituer un risque pour l'avenir des traditions alimentaires balinaises.

3.4. Les cérémonies :

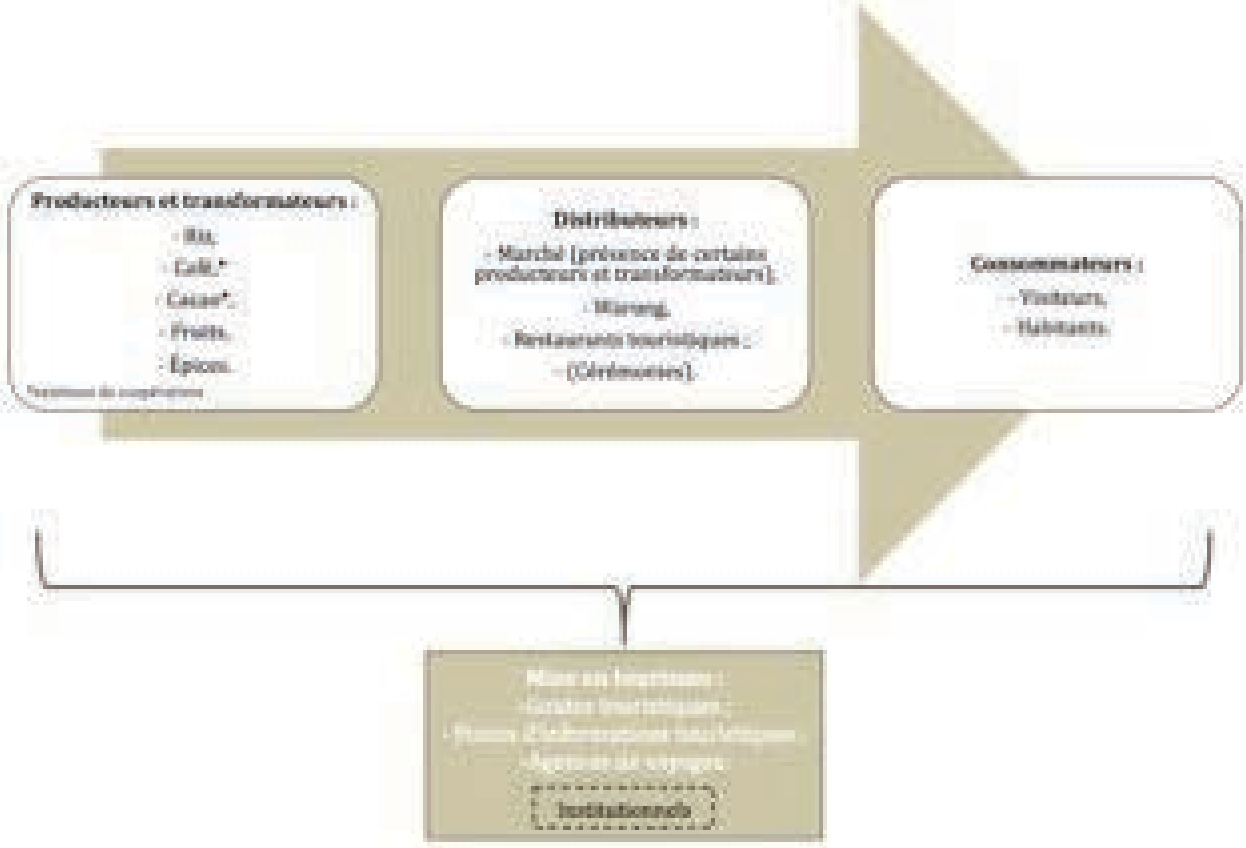
Il ne nous est pas possible d'aborder les cérémonies de la même manière que les trois établissements ou lieux précédents étant donné qu'elles ne sont pas intégrées au processus touristique, elles restent encore bien conservées et réservées aux balinais. Cependant, les cérémonies constituent un lieu clé pour découvrir le patrimoine alimentaire balinais, nous avons pu nous en rendre compte lorsque nous avons abordé les recettes balinaises traditionnelles. Nous vous proposons donc pour cette partie de vous reporter à ce que nous avons traité au sein de notre deuxième chapitre de la partie 2 à l'intérieur duquel nous abordons le lien existant entre alimentation et croyances à Bali.

Conclusion du chapitre :

Nous l'avons vu à travers l'étude de ces divers lieux de consommation proposant une offre alimentaire à Bali, l'authenticité de la nourriture balinaise peut être menacée par la montée en puissance de l'industrie du tourisme et de ce qui en découle. Il existe cependant, divers moyens de valoriser cette offre et nous avons recensé à travers le tableau suivant les différents acteurs qui vont intervenir et les activités proposées. En

plus de ces lieux de restauration permanents nous recensons également divers événements tels que des festivals comme le UFF, Sanur festival, Art Market à Denpasar par exemple qui vont permettre aux visiteurs d'avoir accès à la découverte de l'alimentation balinaise.

Afin de conclure ce chapitre nous vous proposons le schéma suivant mettant en évidence les différents acteurs qui vont intervenir dans le patrimoine alimentaire balinais :



Chapitre 2 :
Présentation des résultats de l'enquête

Ce chapitre va s'appuyer sur les enquêtes qualitatives que nous avons réalisées et à partir desquelles nous avons pu mettre en évidence plusieurs thèmes que nous allons présenter et qui conduiront à traiter les hypothèses que nous avons exposées précédemment. Nous tenterons également dans certains cas d'étayer les propos tenus par les personnes que nous avons interrogé par des observations faites et des discussions informelles que nous avons pu mener en parallèle. Précisons que les verbatim en français proviennent d'entretiens réalisés en français. En effet, partant du principe que la traduction est déjà un premier travail d'analyse, aucune traduction n'a été faite, ainsi vous trouverez également des verbatim en anglais. Vous pourrez trouver en annexe F des extraits de retranscriptions des entretiens que nous avons réalisés.

1. L'activité touristique : un outil permettant la transmission et la sauvegarde de l'identité culturelle alimentaire au sein de la population balinaise ?

Afin de répondre de la manière la plus détaillée possible à cette hypothèse, nous allons diviser notre réflexion en plusieurs parties permettant une meilleure structuration des éléments de réponses que nous avons obtenu.

Ainsi, nous verrons dans un premier temps en quoi l'alimentation balinaise est porteuse de traditions pour ses habitants, comment ces derniers se les transmettent puis nous étudierons la façon dont le tourisme peut intervenir en tant que motivation permettant de faire perdurer ces traditions et ainsi de les sauvegarder.

1.1. Le patrimoine alimentaire : partie intégrante du patrimoine familial :

1.1.1. Le patrimoine alimentaire : une notion bien intégrée par la population balinaise :

Tous les balinais que nous avons interrogé se sont montrés conscients de ce que les notions de « patrimoine » et de « patrimoine alimentaire » signifient, voici l'exemple qui nous a semblé être le plus intéressant :

> *« C'est les traditions, quelque chose qui se transmet entre les générations [...] C'est des repas qui sont la signature d'une région, ce qu'on doit garder ».* (A, balinaise, 23 ans).

Le fait qu'ils soient aussi conscients de ce que signifie ce concept nous pousse donc à penser qu'il s'agit de quelque chose de précieux à leurs yeux, quelque chose qui fait partie intégrante de leur quotidien et ceci même pour les plus jeunes d'entre eux.

1.1.2. Des traditions alimentaires ancrées dans la société balinaise :

Nous remarquons une montée en puissance de l'activité touristique à Bali et un développement accru des comportements occidentaux (sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir un peu plus tard), cependant, de nombreuses traditions continuent de rythmer le quotidien des habitants, et beaucoup d'entre elles entretiennent un lien intime avec l'alimentation.

1.1.2.1. Les marchés, cœur des traditions alimentaires balinaises

Nous avons pu nous en rendre compte, les marchés sont présents partout à Bali et cela nous a rapidement été confirmé au cours de nos entretiens :

> *« Dans chaque ville y a beaucoup de marchés, y a beaucoup de légumes, de choses locales ».* (D, balinaise, 21 ans).

Ils sont considérés comme étant un élément constitutif d'une journée balinaise et notamment pour les femmes, il s'agit d'un lieu clé auquel on accorde beaucoup d'importance. De plus, l'idée de l'approvisionnement local, précédemment exprimée par D est également quelque chose de très imprégnée dans les mœurs balinaises :

> *« they go in the market everyday, every morning ».*
>
> *« The concept of eating local is from here, from Bali and in all Indonesia ».*
>
> *« In Ubud you can find a lot of restaurants actually taking the ingredients from the gardens and to the tables ».* (B.W, journaliste et commentateur culinaire indonésien).

Ainsi, en dépit de la croissance de la modernité amenée en partie par le tourisme, nous voyons que les pratiques ancestrales restent bien ancrées.

1.1.2.2. Les cérémonies : un moyen de faire perdurer les traditions alimentaire :

Nous avons eu l'occasion de le dire au sein de notre deuxième partie, les cérémonies occupent une place fondamentale dans la vie des balinais et l'alimentation en fait partie intégrante :

> *« Balinese are very cultured people, and part of their cultural activities are helding ceremonies, which include cooking activity [...] making food is an inseparable part of balinese culture ».* (P.B, journaliste et bloggeur culinaire indonésien).

> *« la gastronomie est toujours présente dans les cérémonies, il n'y a pas de cérémonies spécifiquement pour la gastronomie mais la gastronomie sera toujours présente dans les cérémonies ».* (D).

Ainsi, l'alimentation balinaise sera placée au centre des préoccupations :

> *« pour les cérémonies on arrange les repas, parce que c'est plus festif parce que c'est pour les dieux il faut une plus belle présentation, il y a beaucoup de décorations ».*
>
> *« dans les cérémonies on fait plus symbolique […] c'est comme si on offre aux dieux une partie du repas principal ».* (A).
>
> *« pour les cérémonies la préparation va être beaucoup plus longue ».* (D).

En effet, au cours des cérémonies l'alimentation a une importance capitale, des plats leur sont spécifiquement dédiés :

> *« le babi guling c'est pas pour tous les jours […] le babi guling c'est toujours pour la cérémonie c'est pas pour tous les jours, on n'a pas l'habitude d'en manger tous les jours ».* (D).
>
> *« Babi Guling, it's a favorite dish to cook during ceremonies ».* (P.B).
>
> *« Because if we cook Balinese food we need to keep in mind the Bali's culture. Bali's culture is ceremonies. Everyday in Bali it's a ceremony day, so when Balinese have a big ceremony we must serve babi guling, ayam betutu ».* (K.S, cuisinier balinais dans un restaurant touristique à Seminyak).

Mais elles sont aussi un moment de rassemblement, au sein duquel le partage est le seul mot d'ordre :

> *« le rassemblement dans les cérémonies, faire la cuisine ensemble ».*
>
> *« à chaque Galungan on fait la cuisine ensemble, on fait saté lilit comme ca, on fait lawar et on mange ensemble ».* (A).

Ainsi, il s'agit d'un moment privilégié pour mettre en application les traditions mais également pour les transmettre :

> *« À Bali c'est les hommes qui vont s'occuper de la gastronomie pour les cérémonies pour le lawar tu sais, c'est l'homme qui fait la cuisine pour les cérémonies mais pour tous les jours c'est la femme mais pour les cérémonies c'est l'homme ».*
>
> *« il y a aussi dans les cérémonies juste avant avec toute une préparation, où il y a beaucoup de personnes qui vont faire la cuisine ensemble c'est « Learning by doing », c'est pas toujours regarder mais c'est travailler ensemble aussi pour préparer une cérémonie ».* (D).

1.1.3. Un patrimoine alimentaire aux diverses caractéristiques :

1.1.3.1. Les épices : signature du patrimoine alimentaire balinais permettant sa différenciation :

> *« Peut-être les épices et la composition. Les épices c'est l'ingrédient principal, c'est très différent avec les autres régions ».*

> *« Euh d'après moi dans la gastronomie balinaise, il y a beaucoup d'épices et c'est une signature de caractère des repas balinais. N'importe quelles épices mais y aura toujours des épices ».* (A).
>
> *« from my personal perspective, it's super spicy, savory, salty ».* (P.B).

Les épices seraient donc au cœur de la cuisine balinaise (ce qui vient appuyer leur présence au sein de l'inventaire des produits que nous avons réalisé dans notre chapitre précédent), elles font partie intégrante du patrimoine alimentaire, ce serait d'ailleurs un moyen pour l'alimentation balinaise de se différencier des autres régions indonésiennes :

> *« il y a beaucoup d'épices c'est différent avec les européens ou il va pas y avoir beaucoup d'épices, à Bali toute la nourriture va être épicée avec des oignons, du piment, du curcuma et beaucoup d'autres épices ».*
>
> *« C'est vraiment plus épicée que la nourriture indonésienne […] à Bali ca va être plus épicé, c'est plus salé que Java tout ca là bas c'est plus doux, plus sucré ».* (D).
>
> *« number one Balinese food is more aromatic, you can smell, it's very distinct, if you smell the food you know immediately ah this is Balinese food because of the distinct spices and herbs they use ».* (B.W).
>
> *« The most important ingredients in Balinese food when we explain to tourists it's the thousand of spicy, so it's spicy ».* (K.S).

1.1.3.2. Complexité et richesse, deux aspects soulignant la singularité de l'alimentation balinaise :

Beaucoup nous ont affirmé que l'alimentation balinaise était une alimentation très riche nécessitant de très nombreux ingrédients :

> *« Balinese food is very rich ».*
>
> *« it's [balinese food] a microcosm of Indonesian traditional food ».* (B.W).
>
> *« if you speak generally about Balinese food, Balinese food is very rich ».*
>
> *« But to be honest Balinese is thousand temple with thousand Balinese food ».* (K.S).

En effet, nous pouvons facilement nous rendre compte de cette richesse en terme d'ingrédients dans l'énumération suivante :

> *« lawar lawar is a mix of vegetables, many kind of vegetables you can use to get lawar, you can use young jack fruit, you can use spinach, you can use fern leaves, you can use leaves of star fruits, many vegetables. They just blanched the vegetables and they use fried coconuts and some herbs and spicy mix together, very healthy and very good ».* (B.W).

Cette richesse est également vectrice d'une grande complexité rendant les préparations balinaises très difficiles à reproduire :

> *« c'est difficile de cuisiner le ayam betutu tout ca, la sauce bumbu ».*

> *« c'est spécifique, c'est un peu compliqué de cuisiner balinais, c'est difficile ». (D).*
>
> *« you know Balinese food is really complicated, a lot of ingredients ».* (A.S, guide touristique balinais).

Il s'agirait d'une cuisine unique et totalement différente des autres provinces indonésiennes voisines :

> *« Bali has unique cooking methods and cuisines ».*
>
> *« it's one that's able to keep its authentic taste intact, with a minimum influence from the neighbouring areas ».* (P.B).

De plus, nous pouvons nous rendre compte de cette richesse et de cette complexité à travers la diversité alimentaire recensée sur l'île permettant de différencier le nord et le sud :

> *« If you talk about Balinese cuisine, you have to know that north Bali cuisine is different from south Bali cuisine ».* (B.W).

On se rend bien compte à travers cette dernière verbatim qu'il s'agit de quelque chose de très intégrée chez les balinais, cette différence de goût de l'alimentation entre le nord et le sud est véritablement quelque chose dont on doit avoir conscience. B.W, va développer un peu plus sur cette différenciation que l'on peut faire :

> *« the southern part of Bali is usually richer, the land is also more for ail so you have many vegetables, many chicken many proteins, but if you go to the north the land is not very fertile you don't get many vegetables as in the south. So the food and the cuisine in the southern part of Bali and the northern part of Bali tends to be much simple, in the north it's simple just with sambal and chilli sauce that's all. But in the south the food has to be cooked with many herbs and spicy and cooked with so many process ».*
>
> *« the food is more elaborate in Denpasar, here in ubud it used to be a village and today it's still a village so the food for me is more honest, more original, I prefer food in Ubud ».* (B.W).

Voici donc ce que nous pourrions dire pour conclure sur cette diversité :

> *« cuisine in Bali is so diverse. You have to go to every place to try Balinese food: you have to go to Singaraja to try their food, you have to go to Karangasem to try their food too ».* (B.W).

1.1.4. Le patrimoine alimentaire : vecteur de fierté pour les balinais :

Les différentes caractéristiques que nous avons évoqué précédemment concernant le patrimoine alimentaire et à plus grande échelle, le patrimoine dans sa globalité rend les balinais très fiers :

> *« tout ce que nous faisons ici à Bali c'est patrimoine ».*
>
> *« Hum j'adore la gastronomie balinaise. J'ai habité pendant 4 ans à Java et quand j'étais à Java j'ai trouvé qu'il y avait beaucoup de différences entre les repas balinais et*

> *les repas javanais, balinais c'est très compliqué et les repas javanais c'est plus simple ».* (A).

Ils ont donc bien conscience des enjeux qu'il y a en matière de patrimoine, de ce qu'il représente et de la valeur qu'il a et notamment aux yeux des touristes :

> *« on ne vend pas seulement aux touristes le paysage, la culture mais aussi les repas, la signature ».*
>
> *« Oui c'est important de garder toutes les caractéristiques balinaises et pas seulement la gastronomie mais toutes les choses ».* (A).

Il serait donc nécessaire et important de transmettre ce patrimoine aux générations suivantes afin qu'il puisse perdurer :

> *« c'est important d'enseigner à des enfants pas seulement à consommer mais aussi à produire ».* (A).

1.2. Des problématiques en matière de transmission :

Nous l'avons vu, les balinais ont pleinement conscience de leurs richesses patrimoniales et notamment alimentaires auxquelles ils sont très attachés, ils savent ce que leur culture représente aux yeux des touristes, cependant, nous avons pu nous apercevoir qu'en dépit de tout cela la transmission avait du mal à être assurée.

1.2.1. Un patrimoine difficile à transmettre aux nouvelles générations :

En effet, très peu de personnes au sein de la nouvelle génération sont aujourd'hui en mesure de reproduire des recettes balinaises traditionnelles :

> *« pour ma génération c'est très difficile de trouver quelqu'un qui peut cuisiner " (sous-entendu cuisiner balinais) ».* (A).

De plus, à notre question : *« est-ce que tu sais cuisiner balinais »*, elle a répondu *« non »* (en riant). Ce n'est pas la seule à nous révéler qu'elle n'est pas en capable de cuisiner balinais :

> *« je ne peux pas cuisiner balinais je pense que c'est trop difficile ».* (D).

D'après K.S, cette problématique pourrait être liée à la modernisation que connaît la société balinaise :

> *« because Bali now and Bali some years before there is a difference because now it is a modern cooking […] now we have oven, gas, etc. So it is why the method for cooking the betutu is different. So that is why today for the young generation in Bali people don't use the traditional recipe ».*

1.2.2. Une transmission s'effectuant uniquement par voie orale :

> *« avec les anciens, avec les grands-mères, les grands-pères (rire), avec eux on va apprendre en regardant et il y a aussi dans les cérémonies juste avant avec toute une préparation, où il y a beaucoup de personnes qui vont faire la cuisine ensemble c'est « Learning by doing », c'est pas toujours regarder mais c'est travailler ensemble aussi pour préparer une cérémonie ».* (D).

Il s'agit donc comme nous l'avions avancé au sein de notre deuxième partie d'une transmission qui va s'effectuer uniquement par voie orale, comme pour tout ce qui concerne la transmission d'un patrimoine immatériel. Cependant, cette transmission révèle quelque problème puisque :

> *« Huuum ca dépend de la famille, si la famille a l'habitude de cuisiner balinais ca va aider à transmettre aux générations d'après aux jeunes, parce que maintenant c'est les jeunes et moi aussi, et je ne peux pas cuisiner balinais je pense que c'est trop difficile ».* (D).

Ainsi si la famille n'est pas consciente du rôle qu'elle a à jouer, les traditions vont peu à peu tendre à se perdre. De plus, il n'y a pas de moyen autre que la transmission orale permettant de faire perdurer les traditions alimentaires à Bali :

> *« There's no formal school of balinese cuisine that could establish a proper documentation and knowledge transfer ».* (P.B).

Nous avons pu noter à Bali de nombreuses écoles hôtelières permettant d'accéder aux savoirs en matière de restauration, cependant, aucune de ces écoles ne sensibiliserait aux traditions ancestrales, aucune n'enseignerait finalement la manière traditionnelle de réaliser les recettes balinaises.

1.3. Le tourisme : comme support au maintien des traditions :

Nous avions pu nous rendre compte au fil de nos recherches que le fait de voir des touristes s'intéresser à leur culture, à leur identité a conduit les balinais à porter un nouveau regard sur ce qu'ils considéraient jusqu'à présent comme étant évident, comme étant une banalité et ici, cela nous est confirmé :

> *« the local people when they see the tourists they are more interested to follow the culture ».* (A.S).

En plus de s'illustrer comme étant un moyen de stimuler l'intérêt des balinais envers leur traditions, leur faisant prendre conscience de l'importance de la transmission de ces dernières et du rôle qu'ils ont à jouer, le tourisme serait également un moyen de maintenir la culture et ainsi les traditions à flots :

> *« It helps balinese culture afloat, and alive, as there are active audience that demands it. While it's true that tourism has it downsides, in general I think it does more good than bad ».* (P.B).

Cette première hypothèse montre donc une certaine faiblesse de l'activité touristique, en effet, bien qu'elle puisse être considérée comme aidant au maintien des traditions, elle ne participe pas et ne s'engage pas clairement dans la transmission de ces dernières entre les habitants.

2. Le tourisme : un outil de valorisation de l'identité culturelle alimentaire ?

Tout d'abord nous allons nous pencher sur la manière dont l'alimentation balinaise est perçue par les touristes, sur les représentations que l'on s'en fait et sur ce qui constitue un frein à sa valorisation. Puis nous verrons comment est-ce que l'on essayer de valoriser cette offre alimentaire.

2.1. Une alimentation qui souffre de certains maux :

Bien que la nourriture soit un élément indispensable dans la pratique touristique, nous avons pu nous rendre compte que l'alimentation balinaise était peu consommée par les visiteurs, il y a diverses raisons à cela que nous avons taché de relever.

2.1.1. Méfiance des touristes envers l'alimentation balinaise:

Nous avons eu l'occasion de le voir à plusieurs reprises au cours de cette étude, la préparation de l'alimentation balinaise requiert l'utilisation d'ingrédients bien particuliers qui ne sont pas fréquents chez les occidentaux, ainsi cela va effrayer :

> *« they are really worried with the stomach, intestines, they are afraid about spicy, and ingredients because you know Balinese use man ingredients when they make food ».*
>
> *« tourists are not really interested with the lawar because we use the fresh blood and they are disgusted and they don't want to eat fresh blood ».* (A.S).

Enfin, le manque d'hygiène auquel on associe souvent l'alimentation balinaise est également un facteur d'inquiétude chez les balinais :

> *« Il y a des marchés pour les balinais qui vont être traditionnels, peut-être qu'ils sont pas trop propres pour les touristes ».* (D).
>
> *« they want a proper hygiene, they want to pick ones (sous entendu la nourriture) with proper hygiene ».*

> *« Many internation tourists are afraid of balinese food, to be sick and ruining their holiday ».* (P.B).
>
> *« I think tourists are scare to eat Balinese food because the people don't care about the cleaning the area, the cleaning the food area: no cover, not care about that ».* (K.S).

Ainsi, faire connaître l'alimentation balinaise dans sa forme la plus traditionnelle est une mission difficile puisque les touristes vont préférer fréquenter des lieux de restaurations moins locaux :

> *« il y a des touristes qui viennent dans les restaurants touristiques mais quelques fois il y a aussi des touristes qui vont dans les petits warung, mais le plus c'est dans les restaurants touristiques ».* (D).

P.B, va donner une explication à cela :

> *« Most restaurants in Bali that sells international food are usually the most safe ».*

Il sera donc difficile pour les touristes venant à Bali pour la première fois de s'aventurer dans les lieux de restauration locale, fréquentés par les balinais :

> *« Euh d'après moi si c'est la première pour eux qu'ils visitent Bali, ils mangent dans les restaurants qui peut-être servent des repas balinais mais pas de manière original. Mais pour les touristes qui visitent souvent Bali, ils préfèrent aller aux marchés traditionnels ou aux petits warung car ils connaissent déjà l'environnement ».* (A).
>
> *« some tourists they just go for easy food, comfort food, they look for hamburgers, sandwich ». (B.W).*
>
> *« Because people who eat in warung it's Balinese people and they like spicy and the real taste of spice. That's why when we serve in the restaurant, when we serve for the guests it's not the real one not the authentic one ».* (K.S).

2.1.2. L'alimentation balinaise : une alimentation méconnue aux yeux des touristes et oubliée des cartes des restaurants touristiques :

La nourriture balinaise est encore très méconnue aux yeux des touristes, cela pourrait tout d'abord s'expliquer par l'offre de restauration proposée par les restaurants touristiques :

> *« Balinese food is not really common, is not really popular in the restaurant ».*
>
> *« I think mostly the restaurants just served international food and some of them sell Indonesian food too but not all of the restaurant ».*
>
> *« All of the restaurants in Ubud have a western menu ».* (A.S).

Mais l'alimentation balinaise souffre aussi de l'amalgame que l'on fait entre « cuisine balinaise » et « cuisine indonésienne », bien souvent les touristes pensent manger une nourriture balinaise quant il s'agira en fait d'un « *nasi goreng* » (plat indonésien) :

> *« for them it's the same, because they think that in all of the place in Indonesia the food is the same but in Bali what make the difference it's the ingrédients ».*
>
> *« Balinese food and Indonesian food is really different but not for tourists they don't know about it so we give explanations about what we make ».* (A.S).

Effectivement, nous avons posé la question à plusieurs touristes avec lesquels nous avons discuté, et en cherchant à développer plus en détails lorsqu'ils nous affirmaient manger balinais, nous nous rendions vite compte qu'il s'agissait en réalité de *nasi goreng* dont il était question.

2.1.3. Une promotion insuffisante autour de l'alimentation balinaise :

Nous l'avons évoqué précédemment, les balinais sont très fiers de leur culture et de leur patrimoine alimentaire, cependant, ils ont tendance face au succès touristique de leur territoire à se reposer sur leurs acquis :

> *« I think Balinese people are complaisant, you know complaisant? I mean Balinese people are already happy with what they have, tourists from all over the world come here, so they think that it's enough, but it is not enough ».*
>
> *« They are to proud and they don't do anything because they think it's enough but it is not enough actually ».* (B.W).

Ainsi, bien que l'on soit conscient des enjeux que représente l'alimentation au sein de l'activité touristique, que l'on sache la place et l'importance qu'elle a pour les balinais, nous avons pu remarquer que l'alimentation balinaise ne fait pas l'objet d'une grande promotion, ce qui nous été confirmé par nombre d'interrogés :

> *« we don't promote it and we should promote it yes ».*
>
> *« The promotion is still lacking, they have to promote more ».*
>
> *« Actually we have to promote, we have to go out, to get more people to understand Bali, Balinese food and Balinese culture ».*
>
> *« promotion is important to tell the world how much Balinese food is good ».* (B.W).
>
> *« we need to actively promote balinese food to the world, especially those still less known but are superbly delicious ».*
>
> *« I think there's a lot of good food in Bali, that's not well represented yet ».*
>
> *« Many international tourists don't know what balinese food is ».* (P.B).
>
> *« we need to promote item, we need to promote the food ».* (K.S).

Nous pouvons le voir à travers ces divers extraits, les personnes que nous avons interrogées sont unanimes, l'alimentation balinaise n'est pas assez connue, il y a un réel travail de promotion à effectuer :

> *« we [sous-entendu les cuisiniers et professionnels de l'alimentation] need support from the government [...] so when the government support us I think Balinese food will be better known in other country ».* (K.S).

2.2. Le tourisme : un nouveau souffle pour l'alimentation balinaise :

2.2.1. Grâce à la volonté de certains touristes de découvrir le patrimoine alimentaire balinais :

Nous l'avons vu, l'alimentation balinaise souffre de certains problèmes et connaît donc des difficultés à se faire promouvoir. Cependant, le tourisme pourrait être envisagé comme une possibilité permettant de lui donner un nouvel élan :

> *« on ne vend pas seulement aux touristes le paysage, la culture mais aussi les repas, la signature ».* (A).
>
> *« People who come to Bali and especially for tourism they need to know what is Bali: Balinese people, Balinese culture but also Balinese food ».* (K.S).

Ainsi, certains touristes se montrent curieux de découvrir ce qui touche aux traditions balinaises et notamment en matière agroalimentaire :

> *« I was with a cyclist group and our trip was about how people harvest the rice, and they were very interested ».*
>
> *« people here are looking for incredible things like the culture, the reality and then also about what exactly is Bali. So maybe mostly the people want to visit villages to see the reality, the people who cultive rice ».*
>
> *« I will give explanations about what we have to do in the time so for the examples visiting the coffee plantation ».* (A.S).

De plus, pour d'autres la découverte de l'identité alimentaire du territoire qu'ils visitent fait partie intégrante de leurs objectifs :

> *« some of them [tourists] they look for authentic, original, traditional cuisine ».* (B.W).
>
> *« when the guest come they need to eat Balinese food [...] when the people come to Bali they need to taste Babi Guling, people need to taste the ayam betutu ».*
>
> *« they want to eat an authentic food [...] people who come to Bali need more experience with the food ».* (K.S).
>
> *« Je vais choisir des établissements qui sont fréquentés par les habitants du pays que je visite, pour que je puisse rentrer en contact avec la population ».*
>
> *« Non je mange locale pour moi c'est quand même essentiel lorsque l'on visite un pays ».* (F.R, touriste).

2.2.2. Grâce à l'amélioration de l'offre alimentaire pour et par le tourisme :

Face aux inquiétudes des touristes que nous avons étudiées au préalable, des initiatives ont été prises afin de rendre l'alimentation balinaise plus sécurisante :

> *« we need to train the people how to serve the tourists like using the gloves when you serve the food ».*
>
> *« We need to train how to serve the guest : using gloves, using spoon and something like that, and now we come to Ubud, you come to Gianyar there is a professional looking because we have been training already people, that's why when you come to Ibu Oka, you come to warung babi guling it is more creative about how to serve the Balinese food to the guests ».*
>
> *« so now people already know how to serve, I think now there is a different looking when you come to a warung and another warung with the old style just put the food so now put the food in with glass and cover ».* (K.S).

Nous le verrons dans prochainement, l'alimentation balinaise et la manière dont elle est mise en tourisme peut générer une certaine « folklorisation », cependant, face aux représentations que les visiteurs se font de l'alimentation balinaise, il apparaissait comme étant nécessaire de proposer des alternatives. Ainsi :

> *« I made babi guling like a burger, with babi guling inside, not beef, the inside is the babi guling with the crispy skin. So it's like a burger but inside it's the taste of babi guling ».* (K.S).
>
> *« peut-être dans les restaurants il y a toujours une nouvelle présentation, ca va plus être de la création c'est traditionnel mais c'est plus création, avec une nourriture plus élaborée ».*
>
> *« il y a beaucoup de chefs qui vont faire des expérimentations avec la cuisine balinaise dans les hôtels, les restaurants, il y a beaucoup de choses mais c'est pour les touristes ».*(D).

Afin de donner envie aux touristes de découvrir l'alimentation balinaise, certains chefs vont s'adonner à des expériences, ceci pourrait permettre de démocratiser la cuisine balinaise. Il est important de noter, que là il n'y aura aucune conséquence sur le mode de consommation des habitants puisque ces expérimentations sont ici uniquement à destination des touristes. Ceci nous est d'ailleurs confirmé :

> *« je trouve qu'il n'y a pas le changement dans la partie traditionnelle, on peut encore trouver des produits traditionnels au marché traditionnel comme ca ».* (A).
>
> *« food must follow the trend, following the model. But Balinese food doesn't have to adapt the taste, the taste is still the same, it's still the authentic taste, but how to serve, we can adapt the style ».* (K.S).

Adapter la nourriture balinaise, l'améliorer pour le touriste serait donc un bon moyen de la mettre en valeur :

> *« I think it's necessary to adapt to show the real character of balinese food, though sometimes compromises are unavoidable ».* (P.B).

2.2.3. Le tourisme, un vecteur de dynamisme et de reconnaissance pour l'alimentation balinaise :

Le tourisme peut donc représenter un bon moyen de faire connaître l'alimentation balinaise et d'accroître sa popularité :

> *« I think we need tourists to come to Bali to eat Balinese food ».* (B.W).

Par les touristes, l'alimentation balinaise pourrait donc gagner en popularité et ainsi participer à la valorisation du patrimoine alimentaire balinais. Cependant, cela ne doit pas se faire n'importe comment, il y a quelques conditions :

> *« if you treat the tourism properly and if we have a good strategy to promote Balinese food ».* (B.W).

Effectivement, si on laisse libre cours à n'importe quelle stratégie, nous pouvons nous heurter à certains problèmes en matière de maintien de l'identité alimentaire et tendre au folklore.

2.2.4. Des initiatives donnant une lisibilité à l'alimentation balinaise :

Des évènements sont mis en place au sein desquels l'alimentation va être au centre de l'intérêt, ainsi, ils permettent à cette dernière d'être accessible aux yeux des touristes. Ce serait l'un des moyens les plus intéressants pour découvrir le patrimoine alimentaire mais également pour le promouvoir :

> *« Go to local city festivals, like Denpasar Festival, or Sanur festival ».* (P.B).
>
> *« There is festival: Ubud food festival, Sanur festival, Denpasar festival, etc. there is most of the Balinese food ».* (K.S).

De plus, certains livres sont également écrits pour faire connaître l'alimentation balinaise au grand public et ainsi aux touristes, cela fait également partie des moyens mettant ce patrimoine au devant de la scène :

> *« visit legendary eateries mentioned in travel books written by indonesian ».* (P.B).

Cette dernière verbatim nous montre également l'engagement dont les indonésiens font preuve envers leur patrimoine alimentaire et l'attachement qu'ils y portent, ils seraient donc les meilleures personnes pour en parler et pour le valoriser, les impliquer davantage dans le processus touristique ne pourrait qu'être bénéfique à la popularité de leur alimentation.

Cette deuxième hypothèse nous a permis d'identifier les problèmes dont souffre l'alimentation balinaise afin d'être reconnue et appréciée des touristes. Nous voyons que

l'activité touristique va essayer de valoriser le patrimoine alimentaire, cependant, nous sommes partagés car cette valorisation passe par une modification de l'aspect traditionnel de l'alimentation pouvant tendre vers une certaine folklorisation.

3. Le développement de l'activité touristique : un vecteur de perte de l'identité alimentaire balinaise :

Notre troisième et dernière hypothèse s'intéresse aux conséquences émanant de l'activité touristique, nous l'avons vu au préalable, le développement du tourisme ne se fait pas sans conséquence pour les territoires d'accueil et notamment lorsqu'il s'agit de territoires en voie de développement, ce qui est le cas de Bali. Nous avons donc analysé ce qui ressortait de nos entretiens et nous avons structuré notre analyse en plusieurs points.

3.1. Des traditions menacées face à la montée en puissance du tourisme :

> *« you know from the tourism many impacts come like on culture, the tourists with a different culture ».*
>
> *« identity loose power and they [sous-entendu les balinais] don't know about that, they are already far away from old culture and they move to tourism culture ».*
>
> *« it's like a mix culture like acculturation ».* (A.S).

Ainsi, le contact entre plusieurs cultures (qui est comme nous l'avons vu dans notre première partie) le propre de l'activité touristique ne se fait pas sans impact pour le territoire balinais qui voit son identité de plus en plus menacée. Certaines traditions vont être maintenues simplement pour répondre à la demande des touristes, ainsi, elles frisent peu à peu la « folklorisation » et risquent la disparition :

> *« on oublie la valeur de ces traditions ».*
>
> *« aujourd'hui quand les balinais utilisent la tradition c'est seulement pour le tourisme. C'est parce que il y a le tourisme qu'on peut garder la tradition c'est pas parce qu'on a du respect pour la tradition c'est juste pour le tourisme, c'est très commercial ».*
>
> *« maintenant on enseigne aux gens à danser, à jouer aux jeux traditionnels uniquement pour le tourisme c'est pas pour garder nos traditions. Si le tourisme est perdu peut-être on perd nos traditions ».* (A).

A côté de cela, d'autres traditions vont être quant à elles laisser de côté afin de pouvoir se focaliser sur l'activité touristique :

> *« ils [les balinais] préfèrent travailler dans le tourisme que dans les rizières ».* (D).

Et ceci pour des raisons purement économiques :

> *« Parce que c'est plus exact [le salaire lié au tourisme], l'argent c'est plus exact ».*
>
> *« Maintenant en réalité dans les rizières on ne gagne pas beaucoup d'argent alors qu'il y a beaucoup d'argent qui vient des restaurants, des hôtels, pour le tourisme […] c'est plus facile dans le tourisme car c'est chaque mois alors que dans les rizières c'est pas chaque mois c'est chaque 6 mois je pense, c'est difficile de prévoir ».* (D).

De plus, face à ces opportunités que représente l'industrie touristique, on a tendance à laisser de côté le domaine de l'alimentation :

> *« It's modern day so balinese tend to favor to work in hospitality business instead of food industry ».* (P.B).

3.2. Tourisme et modification du paysage alimentaire balinais :

3.2.1. Une prolifération des établissements internationaux…:

> *« Il va y avoir de plus en plus de restaurants, beaucoup d'étrangers viennent pour ouvrir un restaurant par exemple un restaurant italien car il n'y a pas de restaurant italien ».*
>
> *« Il y a beaucoup de nourriture internationale à Bali, il y a beaucoup de restaurants touristiques… ».* (D).

Face à la croissance du tourisme et conscients de la place qu'occupe l'alimentation au sein de ce processus (d'après P.B : « *it's been known that food contributes to about 20% of spending in tourism, and the figure is constant worldwide* »), certains ont vu une véritable opportunité à travers le développement de l'offre alimentaire sur le territoire balinais. Cependant, beaucoup de ces restaurants n'ont évidemment rien de traditionnel :

> *« food on those places [restaurants touristiques] are something you can find anywhere in the world ».* (P.B).

3.2.2. … et des comportements qui tendent à changer :

> *« il y a beaucoup plus de restaurants, beaucoup plus de balinais qui vont dans les restaurants touristiques maintenant […] Mais le changement c'est dans le comportement car y a beaucoup de restaurants touristiques maintenant à Bali ».*
>
> *« puis les restaurants locaux vont copier et vont faire aussi de la nourriture internationale ».* (D).
>
> *« some of the Balinese people consume pizza really often […] because of prestige, they want to feel really cool, they want to be like the foreign people ».* (A.S).

3.3. Une alimentation qui se voit transformer pour satisfaire les visiteurs :

Nous l'avons vu au début de ce chapitre, les épices constituent la signature de l'alimentation balinaise, c'est ce qui va véritablement la caractériser. Ainsi, d'après

certains balinais, les touristes devraient s'adapter : *« they [tourists] have to do adaptation »* (A.S). Cependant, ils ont dû mal à le faire :

> *« c'est difficile de s'adapter à une nourriture nouvelle ».* (D).

Nous avons pu constater ceci lors de l'une de nos visites durant laquelle nous avons rencontré deux touristes pour qui prendre un repas à Bali relevait du défi, étant très frileuses envers l'alimentation locale et donc aux épices qui la caractérisent, elles insistent très longuement auprès du serveur pour s'assurer de ne pas avoir un plat épicé.

Ainsi, puisque les touristes ne sont pas en mesure de s'adapter à l'alimentation à laquelle ils sont confrontés, c'est cette dernière qui va devoir le faire :

> *« Pour les touristes la nourriture balinaise est trop épicée, alors il faut l'adapter pour les touristes qui n'ont pas l'habitude de manger épicé ».* (D).
>
> *« we just adapt the taste with how the customer need it, it's not the basic and natural one ».*
>
> *« when they make the menu there is an adaptation for the tourism so it's not the real one ».*
>
> *« people cannot eat directly with the authentic Balinese tradition because the authentic Balinese tradition is too spicy for them that's why when I am making the menu we adapt the spicy, there's less spicy, this is the lawar Bali but the spicy is not the same than for Balinese people ».* (K.S).

Nous l'avons vu précédemment, face aux représentations que certains touristes se font de l'alimentation balinaise, certains chefs ont eu recours à des expérimentations afin de rendre cette dernière plus attrayante aux yeux des visiteurs, cependant, elles ne sont pas au goût de tous les balinais :

> *« Dans les restaurants pour touristes il y a beaucoup de changements et c'est très triste pour les touristes car les restaurants font des modifications seulement pour vendre mais c'est pas le gout original c'est seulement pour vendre, c'est seulement pour attirer les touristes alors ils font des repas plus occidentaux, plus exotiques ».*
>
> *« Dans la vie quotidienne on mange plus simplement c'est pas du luxe alors qu'au restaurant la présentation c'est très impossible pour des gens locaux c'est quelque chose de ridicule ».* (A).
>
> *« Hum dans les restaurants touristiques […] il y a aussi de la nourriture traditionnelle avec une belle présentation qu'il n'y aura pas dans les petits warung ».* (D).
>
> *« There are complains from locals people that it's becoming too "internationalized ».*
>
> *« Many restaurants adapt their recipes to fit their target audiences, like babi guling Ibu Oka ».* (P.B).

3.4. Une perte de qualité :

Avec la mise en tourisme de Bali, des impacts se font ressentir sur l'alimentation et notamment en terme de qualité, effectivement nous avons demandé lors d'un entretien si la nourriture avait perdu en qualité depuis l'apparition du tourisme sur le territoire, voici donc l'une des réponses obtenues : *« D'après moi oui parce que je suis balinaise »*. (A). En plus de connaître une baisse de qualité, l'alimentation connaitrait également une inflation :

> *« pour le même repas dans un marché traditionnel on peut acheter pour moins cher et au restaurant ici à Bali avec moins de qualité c'est très cher ».* (A).

3.5. Une gestion touristique à revoir pour limiter les dégâts en matière de perte identitaire :

3.5.1. Le tourisme et l'appropriation des ressources répondraient uniquement à des intérêts d'ordre économique :

Nous l'avons vu au préalable, bien souvent dans les territoires en voie de développement tel que Bali, l'activité touristique est soumise à une très mauvaise gestion :

> *« we don't have a good system regulation for the stakeholders, for the investors and then actually for the local people ».* (A.S).
>
> *« je suis pas d'accord avec cette situation mais c'est la faute du gouvernement ».* (A).

Nous le voyons clairement à travers les propos qui sont ici tenus, l'activité touristique est gérée uniquement par les personnes auxquelles elle va rapporter du profit c'est-à-dire par les investisseurs et le gouvernement. Les balinais sont laissés de côté, ils ne sont pas consultés lors de la prise de décision et ne sont pas inclus dans la répartition des bénéfices :

> *« c'est le gouvernement qui a seulement donné des droits pour organiser le tourisme à Bali aux investisseurs ou quelqu'un qui a beaucoup de capital c'est pas pour des gens locaux ».* (A).
>
> *« all of the benefits are only collected by the investors and then what happen with the local people? Just to be … what you call it… they are just an audience, just watch all of the process of the tourism and they don't get anything ».* (A.S).

La motivation au développement d'une telle activité répondrait uniquement à des intérêts d'ordre économique, ceci nous a été clairement dit par la plupart des personnes que nous avons interrogées :

> *« It's an economic source »*

> *« the tourism is really important for the Balinese people, you know why? Because of money and then also we didn't have another resource ».*
>
> *« actually it's for getting money ».* (A.S).
>
> *« c'est le tourisme qui donne beaucoup d'argent ».*
>
> *« la priorité aujourd'hui c'est l'argent, c'est comment profiter du tourisme ».* (A).

Ainsi, l'activité touristique mais surtout les retombées économiques qu'elle génère rendent le territoire et ses habitants totalement dépendants :

> *« Le tourisme aujourd'hui à Bali c'est un domaine principal de survie économique, on bénéficie beaucoup du tourisme ».*
>
> *« les balinais aussi dépendent du tourisme ».* (A).
>
> *« without the tourists and tourism Bali is nothing… ».* (A.S).

Cette dépendance ne rend pas les balinais sereins pour leur avenir, certains vont émettre quelques inquiétudes :

> *« les gens qui deviennent dépendants c'est très dangereux pour le futur ».* (A).
>
> *« Maybe if all the tourists gone here maybe…I cannot imagine what it will be and what we gonna do ».* (A.S).
>
> *« I am afraid to say that I am not sure because it's in the hand of the government, the government define a strategy to bring tourists to Bali and if they continue to make a mass tourism, Bali will be destroy for sure ».* (B.W).

Ainsi, nous pouvons dire que le tourisme et la manière dont il est géré ne relève pas d'une réelle vocation de la part des habitants, il s'agit plutôt de quelque chose qu'on leur aurait imposé. De plus, il n'y a pas d'organisation des acteurs touristiques à Bali nous notons simplement la présence d'un bureau du tourisme à Denpasar mais ensuite chacun va s'improviser acteur en proposant ses services en tant que guide par exemple.

3.5.2. Nécessité d'impliquer habitants et acteurs de l'alimentation dans le processus touristique pour maintenir les traditions :

Face à la situation à laquelle Bali et ses habitants sont confrontés certaines des personnes que nous avons interrogées vont émettre des solutions. Pour beaucoup, il serait nécessaire de former les habitant afin de les inclure dans le processus touristique permettant ainsi une meilleure gestion de cette activité :

> *« tout d'abord il faut former les balinais pour les préparer eux-mêmes à faire face au tourisme ».* (A).

En effet, d'après A.S :

> *« the Balinese people, they never had a vocation for tourism ».*

> *« many Balinese people never had visited another place, so when they see tourists come to Bali, they think that all the tourists are really rich because they can come here and then buy anything ». (A.S).*

Ainsi, face à une population locale à laquelle on a imposé l'activité touristique sans mettre en place un processus de formation au préalable, il est difficile de pouvoir entrevoir une activité touristique durable et viable sur le long terme permettant de maintenir les traditions.

De plus, les acteurs de l'alimentation ne sont pas non plus pris en considération au sein de la mise en place de l'activité touristique :

> *« Unfortunately, the government think that they are to clever so they don't talk to people like me ».*
>
> *« they don't need to talk to people like me, I am nobody ».*
>
> *« They don't even take me into account ». (B.W).*

De plus, nous l'avions vu précédemment, aucun dispositif n'est mis en place pour transmettre et ainsi maintenir les traditions alimentaires :

> *« There's no formal school of balinese cuisine that could establish a proper documentation and knowledge transfer ».* (P.B).

On voit bien ici qu'il est nécessaire de décentraliser le pouvoir, de faire participer l'ensemble des acteurs intervenants ou ayant un rôle à jouer au sein de l'activité touristique.

Cette troisième hypothèse partait du principe que le patrimoine alimentaire balinais était impacté de manière négative par l'activité touristique. En effet, nous avons pu observer comment réagissait l'alimentation balinaise et face aux constats que nous avons fait et que nous venons de développer, nous pensons que le tourisme peut entrainer la disparition sinon la dégradation de l'identité alimentaire. Ainsi, à la vue des résultats que nous avons obtenu, il nous a donc été possible de vérifier cette hypothèse.

Conclusion du chapitre

Nous affirmions dans notre première hypothèse que l'activité touristique permettait aux habitants de se transmettre leurs traditions en terme d'alimentation. Nous ne sommes pas parvenus à affirmer totalement cette hypothèse, en effet, de par notre travail sur le terrain nous avons pu nous rendre compte de l'attachement des balinais envers leurs traditions alimentaires. Parallèlement à cela, nous pouvons

constater que l'activité touristique va jouer un rôle important dans la prise de conscience de ces derniers concernant l'importance de leur patrimoine culturel immatériel. Cependant, nous ne pouvons pas affirmer qu'elle est à l'origine du processus de transmission du patrimoine alimentaire entre les générations balinaises. En effet, nous avons pu voir que cette transmission se faisait de manière naturelle lors des cérémonies par exemple, ainsi nous ne pouvons pas valider entièrement cette hypothèse.

A travers notre deuxième hypothèse nous estimions que l'activité touristique était un moyen de valorisation du patrimoine alimentaire balinais. Notre analyse des divers entretiens menés sur le terrain nous permet de dire qu'en effet le tourisme va pouvoir dans certains cas participer à la valorisation du patrimoine alimentaire balinais, cependant, cette valorisation ne va pas se faire sans conséquence pour ce dernier. Face à ce constat il ne nous a donc pas été possible de vérifier entièrement cette hypothèse.

Enfin, dans notre troisième et dernière hypothèse nous affirmions que l'activité touristique avait des impacts sur l'identité alimentaire balinaise. Notre analyse a montré qu'effectivement le tourisme s'est développé de façon déséquilibrée sans aucun cadrage de la part du gouvernement à qui revient en partie l'ensemble des bénéfices. Or, pour permettre un bon développement de cette activité il est nécessaire d'inclure la population locale. Nous avons également pu remarquer à travers les entretiens que nous avons mené que le maintien des traditions et notamment des traditions alimentaires n'était pas du tout au centre des préoccupations des autorités. Ainsi, face à ces diverses observations nous pensons être en mesure de valider cette troisième hypothèse.

Chapitre 3
Proposition d'une stratégie d'intervention autour de la valorisation du patrimoine alimentaire balinais

Au cours de ce troisième et dernier chapitre nous allons tacher d'aborder le plan d'actions stratégiques que nous avons imaginé à la suite de notre analyse. Nous allons donc présenter un ensemble d'actions et nous reviendrons sur deux d'entre elles qui nous ont paru plus particulièrement pertinentes et intéressantes à mettre en place et que nous présenterons sous la forme de fiche action.

1. Constat permettant la justification du plan d'actions stratégiques :

Le travail de recherche que nous avons mené, les observations et entretiens réalisés sur le terrain nous ont conduit à l'établissement de trois hypothèses dont l'objectif est de répondre à notre problématique. Nous avons ensuite mis en place une méthodologie que nous avons présenté au cours de notre deuxième partie afin de vérifier le bienfondé de ces dernières.

Les résultats obtenus à la suite de notre analyse ne nous ont pas permis de les valider entièrement. En effet, en ce qui concerne notre première hypothèse, bien que les balinais soient conscients de leurs traditions alimentaires et bien que l'activité touristique soit bien implantée sur le territoire, celle-ci n'est pas à l'origine du processus de transmission des traditions. Ce résultat va être corrélé avec la seconde hypothèse puisque elle aussi va s'avérer validée de manière partielle. En effet, la mise en tourisme du patrimoine alimentaire peut dans certains cas contribuer à sa valorisation mais bien souvent une certaine forme de folklorisation s'installe. Face à ce constat, nous avons pu valider notre troisième et dernière hypothèse qui consistait à affirmer que le développement trop rapide de l'activité touristique à Bali conduit à une perte des valeurs identitaires traditionnelles en matière d'alimentation.

Cette analyse nous a permis de faire plusieurs constats, tout d'abord nous avons pu nous rendre compte que l'activité touristique à Bali s'est installée de manière très inégale et ceci à la foi au niveau territorial, avec une concentration au sud de l'île des activités liées au tourisme mais également au niveau social avec un manque d'implication des balinais qui ne sont pas inclus dans le processus de mise en tourisme

de leur territoire. De plus, nous notons également un manque d'investissement de la part du gouvernement dans la prise en compte du patrimoine alimentaire balinais. Enfin, nous avons également pu déceler une certaine « frilosité » de la part des touristes à l'égard de l'alimentation balinaise. Le manque de promotion, de communication autour de l'alimentation balinaise de la part des acteurs concernés empêche la mise en place d'une bonne commercialisation de cette dernière auprès des touristes. Ainsi nous sommes partis de la question suivante : comment participer à l'essor de la valorisation du patrimoine alimentaire balinais tout en le préservant ?

Cette question et les résultats que nous avions obtenus auparavant nous ont permis d'imaginer un plan d'action stratégique que nous allons désormais présenter et qui nous pousse à imaginer la place que pourrait occuper l'alimentation balinaise dans la mise en tourisme du territoire. L'objectif serait d'encourager l'implication des balinais dans la démarche de valorisation de leur patrimoine alimentaire en favorisant leur appropriation des ressources locales.

2. Structuration du plan d'action stratégique en fonction des trois piliers du développement durable suscitant l'appropriation des ressources par les balinais :

Nous allons dans un premier temps exposer plusieurs axes de développement en tachant de prendre en considération les trois piliers du développement durable (que nous avons abordé au sein de notre première partie). Nous avons pensé ces actions grâce aux observations que nous avons faites sur le terrain et aux entretiens que nous avons menés. Nous allons donc en présenter l'ensemble puis nous reviendrons plus en détails sur deux d'entre elles qui nous ont semblé particulièrement pertinentes et viables et que nous avons développé sous la forme de fiche action.

2.1. Actions relevant du pilier social :

Nous avons constaté qu'il y avait un manque d'implication des habitants dans les projets de développement touristique, ces derniers sont en effet laissés de côté lors des prises de décision. De plus, les dispositifs de formation et de transmission concernant les savoirs et savoir-faire traditionnels en matière de patrimoine alimentaire sont inexistants. Face à ce constat, nous avons pensé mettre en place les actions suivantes :

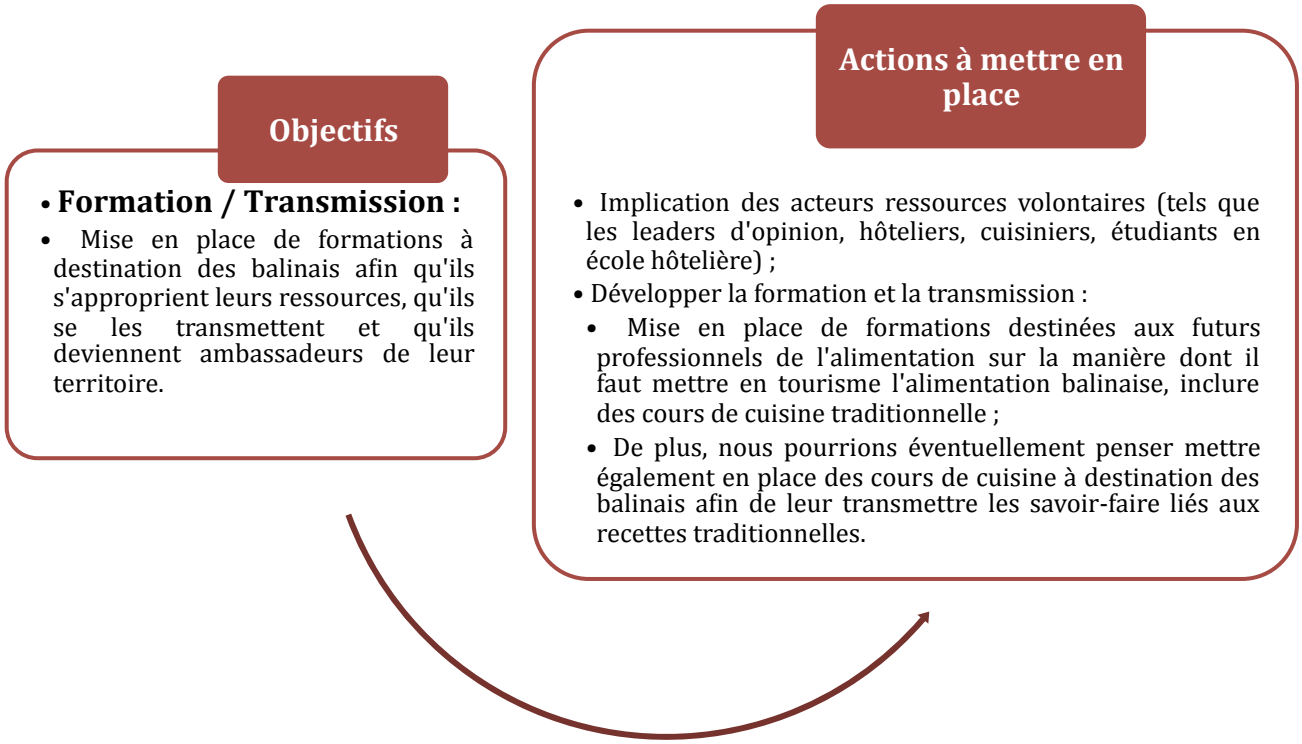


Figure 8
Formation et transmission : une action relevant du pilier social

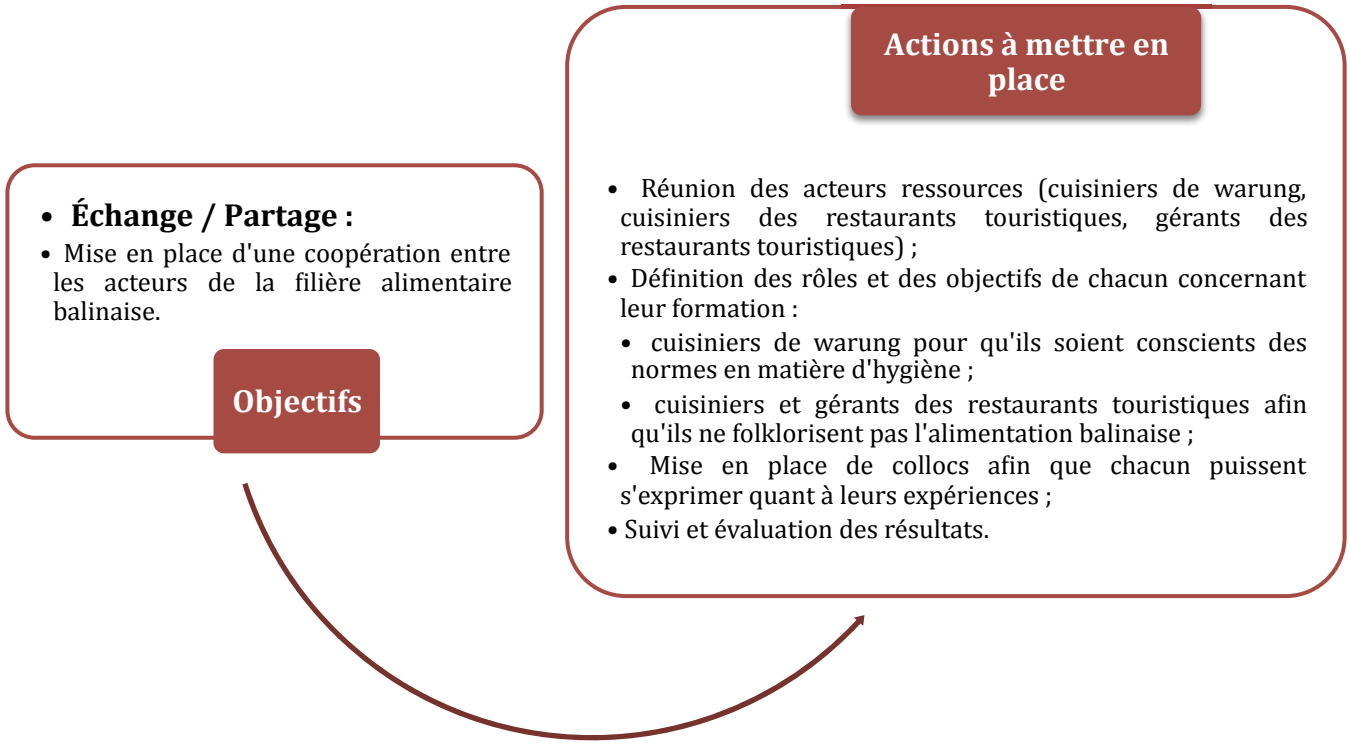


Figure 9
Échange et partage : une action relevant du pilier social

2.2. Actions relevant du pilier économique :

Concernant le pilier économique nous avons pu nous apercevoir que le patrimoine alimentaire balinais peinait à être connu, il s'agit d'une forme de patrimoine qui a réellement besoin d'être mise en valeur. Ainsi, nous avons pensé à mettre en place diverses actions afin d'apporter un recours à cette situation.

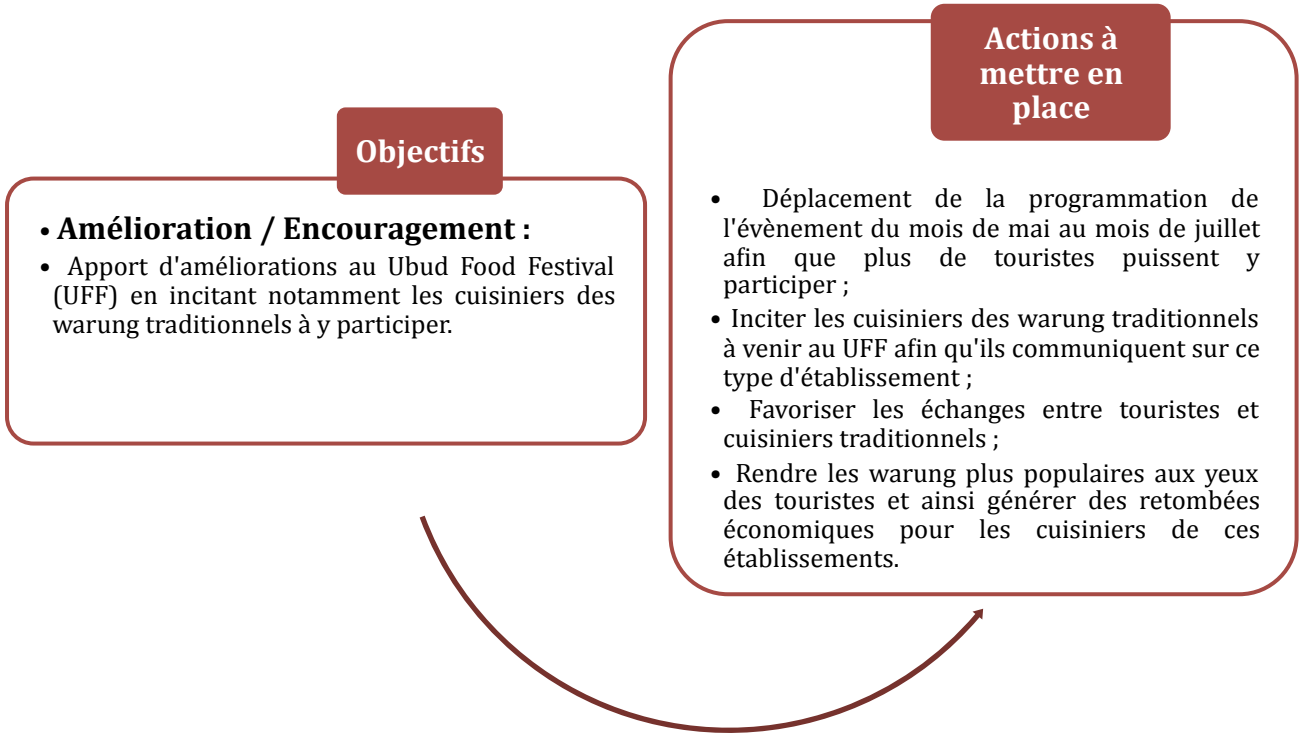


Figure 10
Amélioration et encouragement : une action relevant du pilier économique

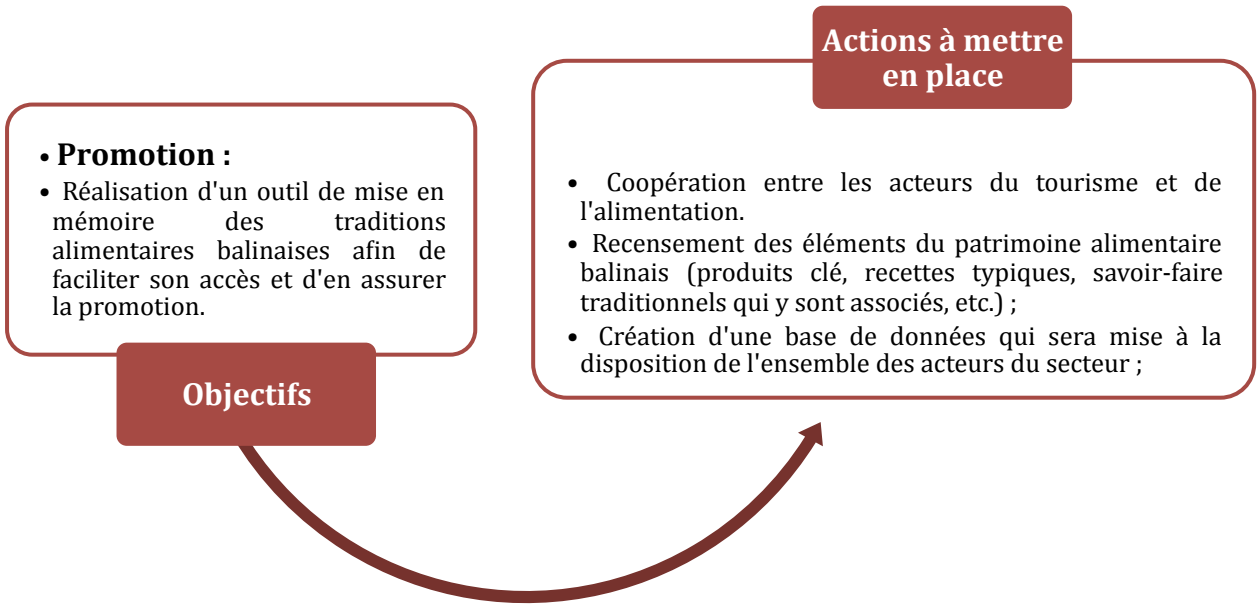


Figure 11
Promotion : une action relevant du pilier économique

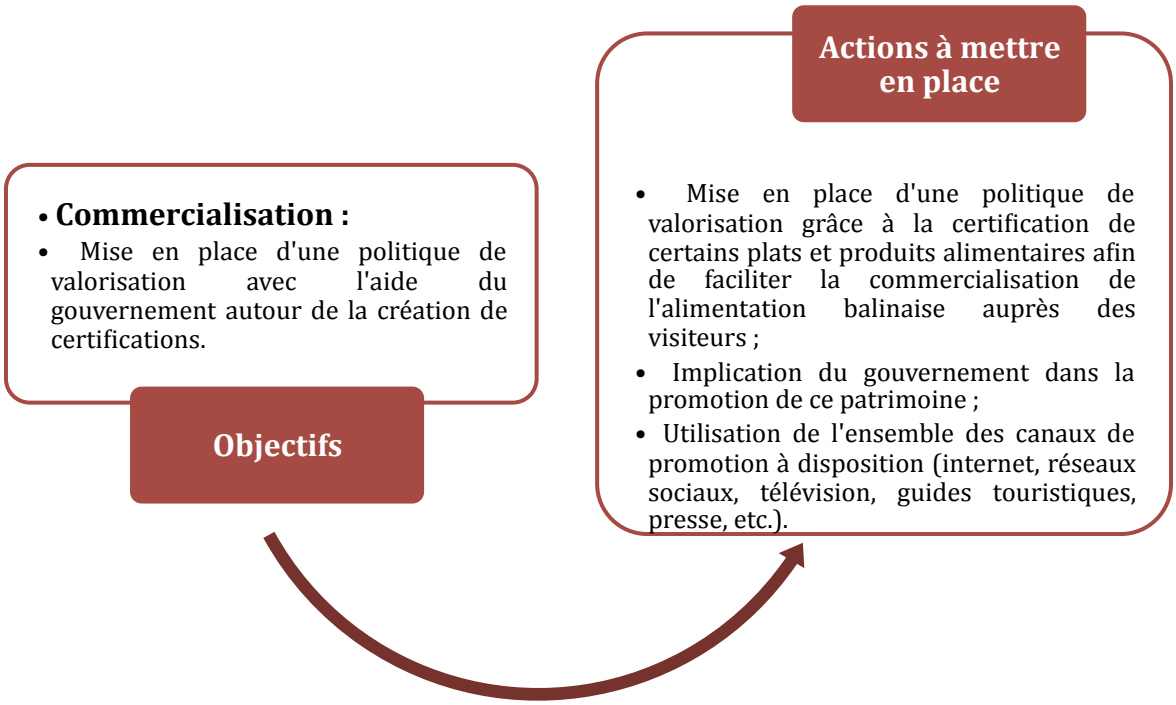


Figure 12
Commercialisation : une action relevant du pilier économique

2.3. Action relevant du pilier environnemental :

Nous l'avons vu, l'environnement à Bali souffre de plus en plus de la croissance touristique que connaît le territoire, ainsi, il nous paraît nécessaire de sensibiliser les habitants à cette problématique afin qu'ils prennent conscience de la richesse de ce dernier.

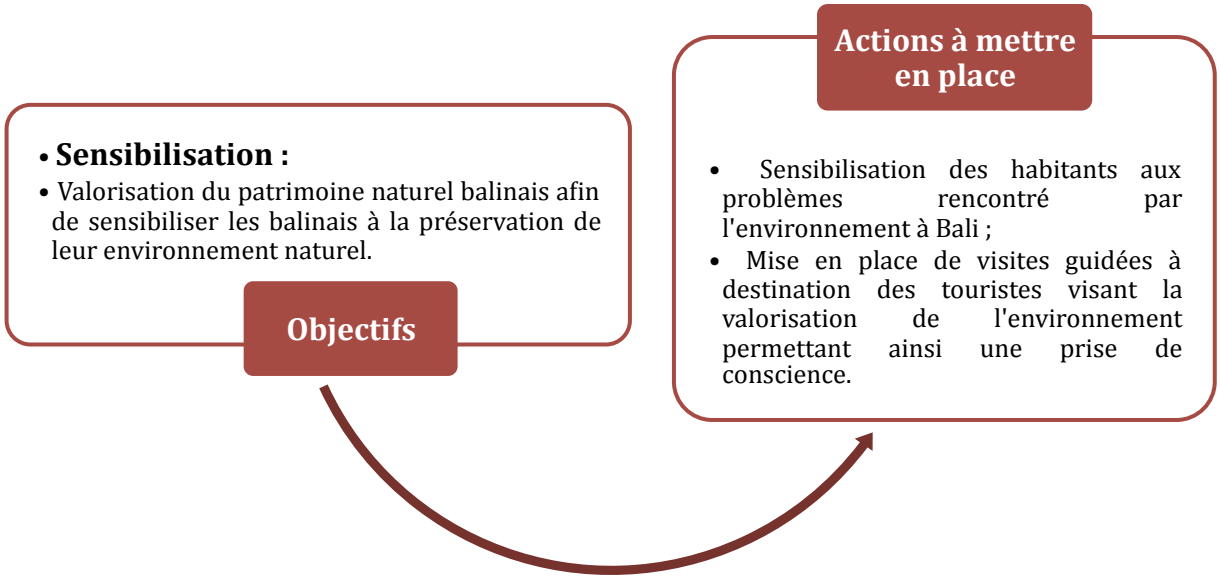


Figure 13
Sensibilisation : une action relevant du pilier environnemental

3. Présentation des actions selon les trois piliers du développement durable : aspect social, économique et environnemental :

3.1. Des actions à entreprendre concernant le « pilier social » :

Les résultats de l'étude menée sur le terrain nous ont permis de nous rendre compte que les habitants n'étaient pas intégrés au processus de mise en tourisme de leur territoire, nous avons également pu noter quelques lacunes en matière de transmission des traditions et des savoir-faire d'une génération à l'autre. Ainsi, face à ce constat il nous parait judicieux de mettre en place des actions afin d'encourager cette transmission permettant ainsi de les impliquer davantage.

3.1.1. Formation et transmission :

Notre objectif à travers cette proposition d'intervention est de faire des balinais de véritables ambassadeurs de leur territoire. En effet, tout d'abord nous ne sommes pas sans avoir qu'ils sont constamment au contact des touristes et ceci dès leur arrivée il est donc important de les impliquer complètement dans le processus touristique. De plus, nous l'avons vu, la nouvelle génération a de plus en plus tendance à laisser de côté les traditions (et notamment les traditions alimentaires) et à favoriser des habitudes occidentales. Cependant, nous le savons également les touristes sont aujourd'hui en quête d'authenticité des territoires qu'ils visitent.

Ainsi, nous avons pensé mettre en place divers types de formation :

- formation à destination des futurs professionnels de l'alimentation afin qu'ils sachent comment valoriser le patrimoine alimentaire balinais. Nous pensons ici inclure à la formation des futurs cuisiniers des cours de cuisine traditionnelle afin de leur inculquer les savoir-faire.
- cours de cuisine à destination des balinais puisque nous avons vu que les traditions alimentaires avaient du mal à perdurer.

Il nous semblait important de mettre en place de tels types d'actions puisqu'avant que les habitants puissent être considérés comme des ambassadeurs à part entière il est nécessaire qu'ils se soient bien appropriés leurs ressources, qu'ils soient en mesure de se les transmettre d'une génération à l'autre et de les intégrer.

- **Implication des acteurs ressources :**

Ici nous souhaitons mobiliser des acteurs qui se montrent prêts à coopérer et ainsi à participer à la valorisation de leur territoire. Nous avons pu nous rendre compte

par l'intermédiaire de nos entretiens que nombre d'acteurs sont conscients des problèmes que Bali connaît dans sa mise en tourisme. De même, il nous a été donné de constater que certains acteurs se sentaient délaissés dans la mise en tourisme et notamment des leaders d'opinion c'est le cas B.W qui souhaiterait être impliqué et apporté son aide afin de voir apparaître un bon développement de l'activité touristique à Bali et une bonne valorisation de ses ressources locales. Ainsi il serait intéressant de fédérer ces acteurs dans l'optique qu'ils partagent leurs savoirs et qu'ils sensibilisent les habitants.

- **Mise en place de formations :**

Nous avons noté à Bali la présence de plusieurs écoles hôtelières permettant notamment de former les futurs cuisiniers, cependant, nous avons pu remarquer que parallèlement à cela, très peu de balinais sont en mesure de reproduire les recettes traditionnelles. Face à ce constat, il nous semblait important d'y remédier et de mettre en place des cours de cuisine authentiques leur enseignant la façon traditionnelle de cuisiner.

De plus, nous avons pu nous rendre compte que la transmission des traditions alimentaires avait du mal à se faire auprès des nouvelles générations. Parallèlement à cela nous avons remarqué que les cours de cuisine pour les touristes étaient très populaires à Bali, ainsi, nous avons pensé qu'il serait intéressant d'en mettre en place à destination des balinais.

Impliquer des leaders d'opinion à cette cause pourrait sensibiliser les habitants et les encourager à prendre en considération leurs traditions en terme de patrimoine alimentaire.

3.1.2. Échange et partage :

Nous avons vu que beaucoup de restaurants touristiques se sont peu à peu développés sur le territoire balinais. Nous avons pu nous rendre compte par l'intermédiaire de nos entretiens et observations que certains sont totalement dédiés à une nourriture internationale tandis que d'autres vont proposer une offre tant internationale que « locale ». Bien souvent les menus de ce type de restaurants ont tendance à faire l'amalgame entre « alimentation balinaise » et « alimentation indonésienne ». Notre objectif ici serait de réunir les acteurs ressources de

l'alimentation balinaise, nous pensons aux cuisiniers de *warung*, aux cuisiniers des restaurants touristiques ou aux gérants des restaurants afin :

- qu'ils échangent entre eux sur les enjeux de la valorisation du patrimoine alimentaire balinais
- qu'ils se sensibilisent entre eux :
    - une sensibilisation en terme de normes d'hygiène à destination des cuisiniers des *warung*,
    - une sensibilisation à destination des cuisiniers de restaurants touristiques afin qu'ils soient conscients de la folklorisation de l'alimentation balinaise qu'ils peuvent générer.

3.2. Des actions à entreprendre concernant le « pilier économique » :

3.2.1. Amélioration et encouragement :

Nous savons que le comportement des touristes évolue, certains montrent de plus en plus d'intérêt pour la découverte des traditions des destinations qu'ils visitent.

Parallèlement à cela, nous avons pu noter l'existence de plusieurs évènements intéressants pour la promotion de l'alimentation balinaise dont le « UFF » (événement dédié à l'alimentation indonésienne) auquel nous avons pu assister. Cette manifestation s'étend sur trois jours à la fin du mois de mai, cependant, afin de gagner en lisibilité nous avons pensé qu'il serait judicieux de déplacer cette manifestation et de la programmer fin juillet (époque au cours de laquelle nous avons pu remarquer la présence d'un plus grand nombre de touristes). Ainsi, un plus grand nombre de touristes pourrait y participer et prendre connaissance des spécificités de l'alimentation balinaise.
Cependant, pour ce faire, il faudrait accentuer la promotion autour de l'événement en distribuant des flyers dans les divers lieux fréquentés par les touristes (hôtels, restaurants, points d'informations touristiques, etc.).

De plus, nous avons pensé qu'il serait également intéressant d'y convier des cuisiniers des *warung* traditionnels. Effectivement, nous avons pu remarquer lors de notre participation à l'événement qu'il s'agissait essentiellement de cuisiniers travaillant dans des restaurants plus élaborés qui étaient présents lors de cette manifestation. Nos objectifs à travers cette action sont divers :

- **Dynamiser l'événement :**

En déplaçant la date de la manifestation, cela pourrait permettre la participation d'un plus grand nombre de touristes ainsi cela favoriserait la connaissance de ces derniers à propos de l'alimentation balinaise.

- **Favoriser les échanges entre touristes et cuisiniers :**

En incitant la participation des cuisiniers des *warung* traditionnels, un climat de confiance pourrait être instauré puisque les touristes pourraient ici prendre connaissance de la manière dont est préparé un repas balinais traditionnel en participant aux divers ateliers proposés, aux conférences organisées. Nous pourrions imaginer rendre payante la participation aux ateliers organisés par les cuisiniers ainsi les bénéfices leur reviendraient en partie ce qui pourrait encourager leurs initiatives.

- **Rendre les *warung* plus populaires aux yeux des touristes.**

Par la participation des cuisiniers des *warung* à cet événement, ces établissements pourraient devenir plus populaires pour les touristes qui se montreraient moins réticents à l'idée d'y prendre leur repas. De plus, afin d'évaluer le ressenti des touristes ayant participé à la nouvelle édition du UFF, nous avons mis en place un questionnaire de satisfaction que vous pourrez retrouver en annexe V.

3.2.2. Promotion :

Nous avons vu que la promotion de l'alimentation balinaise connaissait quelques difficultés. Ainsi, nous pensons encourager les parties prenantes à communiquer sur la culture alimentaire balinaise et pour ce faire, nous avons pensé mettre en place une base de données qui permettrait de recenser les éléments clé du patrimoine alimentaire balinais que nous avons vu au cours du premier chapitre de notre troisième partie.

En effet, cet outil permettrait de sauvegarder les pratiques afin de mieux promouvoir la transmission du savoir-faire et des valeurs culturelles. La base de données reprendrait l'intégralité des recettes balinaises mais également les produits typiques de cette alimentation, elle présenterait leurs origines et les savoir-faire qui y sont liés. Cette base de données serait mise à disposition des divers acteurs ressources tels que les points d'informations touristiques, les hôtels, les guides touristiques, les taxis, les restaurateurs, les sites touristiques, etc. Elle permettrait d'une part de mettre en mémoire et de transmettre les savoir-faire artisanaux mais elle donnerait également aux touristes l'opportunité de prendre connaissance de toutes ces caractéristiques et de

visiter certains lieux qui y sont liés générant ainsi des retombées économiques pour les acteurs concernés. Ici nous souhaitons donc valoriser et transmettre le patrimoine alimentaire balinais, ses traditions, mais aussi ses métiers, ses savoir-faire certes auprès des touristes mais également auprès des balinais eux-mêmes afin qu'ils continuent d'en assurer l'avenir et que ce patrimoine puisse continuer de se développer et de s'enrichir.

Nous pouvons imaginer la réalisation de « fiches produit » et « fiches recette » comme celles que nous avons pu mettre en place et que nous avons abordé au cours de cette troisième partie et que vous pourrez retrouver en annexe G et L.

Vous pourrez retrouver à la suite cette idée d'initiative développée sous la forme d'une fiche action.

3.2.3. Mise en place de certifications pour une meilleure commercialisation :

Nous nous sommes également rendu compte que le gouvernement indonésien n'accordait que très peu voire pas d'importance à l'alimentation balinaise et à ses richesses traditionnelles et ne participait donc pas à sa valorisation. Cependant, ces dernières peuvent constituer de véritables atouts pour Bali et elles mériteraient d'être mises en valeur. Ainsi, pour valoriser cette alimentation et soulever l'intérêt du gouvernement pour cette dernière, nous avons pensé mettre en place une politique de valorisation dont l'objectif serait de développer des certifications.

En effet, nous pensions créer deux certifications telles que « Plat Traditionnel Garanti » et « Produit Traditionnel de Qualité » afin de valoriser à la foi l'alimentation balinaise mais également les acteurs de l'alimentation qui respectent la tradition dans la réalisation des plats (nous pensons ici particulièrement au *babi guling* qui est le symbole de l'alimentation balinaise et qui parfois connaît une certaine forme de folklorisation) ou dans la production des produits. En effet nous avons vu que de nombreux produits tels que le café ou le cacao étaient bien souvent considérés comme de vulgaires « attrapes touristes ». Nous pourrions ici nous servir de l'inventaire des produits que nous avons réalisé au sein de notre premier chapitre afin de voir quels produits et quels plats sont véritablement éligibles.

La mise en place de certifications et la création de la base de données permettraient à l'alimentation balinaise d'être mise en valeur en attestant de la qualité et de l'authenticité des plats et des produits donnant ainsi confiance aux touristes. Ceci

permettrait une meilleure promotion et une meilleure commercialisation de l'alimentation balinaise sur la scène touristique.

3.3. Sensibilisation : une action à entreprendre concernant le « pilier environnemental » :

A travers la mise en place de cette action nous avons pour objectif de sensibiliser d'une part les touristes mais également les habitants aux problématiques environnementales connues par Bali. En effet, bien souvent la nature est méconnue autant des touristes que des locaux et notamment lorsqu'il s'agit d'un pays en voie de développement pour lequel la protection de l'environnement ne fait pas le poids face au développement économique que représente l'activité touristique.

Nous voulons donc mettre en place des visites guidées dans plusieurs régions de Bali (principalement au nord de l'île) à la foi afin de dynamiser le territoire mais également afin de présenter aux visiteurs les spécificités environnementales du lieu. Cela permettrait de sensibiliser le touriste aux enjeux environnementaux et à l'importance de l'agriculture pour l'économie de l'île. Nous avons vu précédemment dans notre travail que l'attrait des visiteurs envers les caractéristiques de la culture balinaise avait provoqué une prise de conscience des balinais pour leur patrimoine culturel, nous espérons donc voir apparaître la même conséquence pour le patrimoine naturel. Nous souhaitons inciter les balinais à préserver leur environnement et à ne pas le reléguer au second plan au profit de l'activité touristique. Ainsi nous pourrions ici rééquilibrer l'importance qui est accordée aux ressources du territoire.

En fonction des lieux visités nous pourrions imaginer la récolte de certains produits qu'il serait ensuite possible de cuisiner de manière traditionnelle.

L'objectif de cette action serait dans un premier temps de générer la fierté des habitants envers leurs ressources territoriales naturelles afin qu'il la partage par la suite aux visiteurs. Dans un second temps nous espérons également générer des retombées économiques pour les habitants s'étant impliqué dans le projet. Nous imaginons faire payer le service du guide 100.000 roupies indonésiennes (soit environ 6,5€).

4. Présentation des fiches actions :

Nous avons présenté précédemment l'ensemble des actions qui pourraient être mises en place afin de favoriser une meilleure transmission et valorisation du

patrimoine alimentaire balinais. Parmi ces actions, nous avons choisi d'en présenter trois qui sont plus particulièrement liées à notre problématique et à nos hypothèses.

Afin de réaliser ces fiches actions nous nous sommes appuyés sur les compétences que nous avons pu développer grâce à nos cours de sociologie du développement[76] dans le cadre de notre Master 2 tourisme et développement.

[76] Bessiere Jacinthe. Sociologie du développement. Cours de Master 2 tourisme et développement, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2016.

4.1. Action n°1 :

Fiche action n°2	Amélioration / Encouragement
Objectifs	Dans le cadre de cette action nous voudrions apporter des améliorations à une manifestation récente existant depuis deux ans : le « Ubud Food Festival ». Pour ce faire, nous pensions le décaler au mois de juillet afin que plus de visiteurs soient à même d'y participer et ainsi gagnent en connaissances sur l'alimentation balinaise. Nous souhaiterions également inciter les cuisiniers des *warung* traditionnels à participer à la manifestation. En effet, nous avons remarqué lors de notre participation qu'ils n'étaient pas représentés, leur participation permettrait ainsi une meilleure communication autour de ces établissements qui sont oubliés des touristes et qui pourtant sont considérés comme étant le meilleur moyen de découvrir l'alimentation balinaise traditionnelle. L'objectif principal est de générer des retombées économiques sur le territoire et pour les cuisiniers participant à l'évènement. Le second objectif serait de favoriser les échanges entre les cuisiniers des *warung* et les touristes ce qui permettrait aux *warung* de gagner en popularité aux yeux des visiteurs. Les améliorations de cette manifestation doivent permettre de mettre en place un échange sincère entre visiteurs et cuisiniers, échange qui doit être bénéfique pour ces deux parties prenantes.
Contenu	Dans un premier temps nous allons déplacer la date à laquelle a lieu la manifestation, ainsi celle-ci ne se déroulerait plus au mois de mai mais au moins de juillet (période au cours de laquelle nous avons remarqué une fréquentation touristique plus importante). Nous comptons mobiliser les cuisiniers des warung traditionnels afin qu'ils puissent parler des véritables traditions alimentaires balinaises lors de conférences que nous mettrions en place et qui seraient animées par les intervenants. Nous voudrions organiser des cours de cuisine dont l'objectif ne serait pas de trahir les traditions alimentaires balinaises en utilisant des produits élaborés, ici l'authenticité serait de rigueur. Nous pensons également faire des ateliers de dégustation avec la possibilité de gouter au plat cuisiné de manière authentique et au plat cuisiné de manière plus élaborée afin que les visiteurs puissent apprécier la différence. De plus, les cuisiniers pourraient également tenir des stands de restauration sur le marché présent au cours de la manifestation cela permettrait ainsi aux visiteurs n'ayant pas participé aux cours de cuisine de goûter à la cuisine balinaise traditionnelle.
Retombées	Les conférences seraient organisées au sein du site où a habituellement lieu le UFF. Cependant, nous pourrions envisager de délocaliser quelques cours de cuisine animés par les cuisiniers des *warung* afin qu'ils aient lieu au sein du *warung* du cuisinier qui l'organise. Nous pensons que cette action génèrera des revenus complémentaires pour les habitants, de plus, nous imaginons qu'elle puisse générer une certaine cohésion sur le territoire incitant ainsi les échanges entre visiteur et visité, nous nous attendons donc également à des retombées d'ordre social.
Conditions	**Humaines :** Ici nous avons besoin des mêmes ressources humaines qui sont habituellement impliquées, et nous avons également besoin de cuisiniers travaillant dans des *warung* traditionnels qui se montrent volontaires pour participer à cette manifestation. De plus, étant donné que certaines activités seront délocalisées, nous avons également besoin de chauffeurs de taxi ou de navettes assurant le transport.
	Financières : Il s'agit d'un événement à la base gratuit, nous envisageons ici de faire payer un droit d'entrée équivalent à 10.000 roupies (0,66€). Cet argent sera reversé à la manifestation afin de couvrir les frais en eau et en électricité mais aussi les frais de transport dont nous avons parlé précédemment. Aucune commission sur les ventes réalisées par les cuisiniers ne sera retenue, l'ensemble des bénéfices leur reviendra directement.
	Matérielles : Nous avons besoin des mêmes moyens matériels que pour les éditions précédentes. Vient s'ajouter la nécessité pour les cuisiniers de *warung* de mettre à disposition le matériel nécessaire lors des cours de cuisine se déroulant au sein de leur établissement.
Échéances	**Court terme :** Tout d'abord nous pensons mettre en place des réunions afin de faire part du projet aux cuisiniers de *warung* afin de les sensibiliser.
	Moyen terme : - mise en place d'un questionnaire de satisfaction à destination des touristes afin d'évaluer leur ressenti concernant les activités proposées par les cuisiniers des *warung* ; - évaluation des retombées économiques ; - décision de reconduire ou non la nouvelle formule du UFF en fonction des remarques faites et de la fréquentation enregistrée.
	Long terme : - grâce aux questionnaires administrés aux visiteurs un système de veille pourra être mis en place permettant de déceler les éventuelles améliorations à apporter à la manifestation ;

	- mise en place de réunions rassemblant l'ensemble des acteurs participants à l'évènement afin de voir quelles innovations pourraient être faites.

4.2. Action n°2 :

Fiche action n°3	Promotion
Objectifs	Cette action vise à renforcer la promotion du patrimoine alimentaire balinais. L'objectif est de faire de ce patrimoine un véritable atout pour la province. Pour ce faire, nous voulons faciliter la communication sur la culture alimentaire afin de l'encourager. Ainsi, nous souhaitons mettre en place un outil permettant une meilleure communication sur ce sujet et permettant ainsi aux touristes de mieux prendre connaissance du patrimoine alimentaire balinais.
Contenu	Tout d'abord nous avons pensé mettre en place un outil permettant la mise en mémoire de ce patrimoine, la réalisation d'une base de données semble être l'initiative la plus adaptée. Elle recenserait les divers éléments du patrimoine alimentaire balinais (tels que les produits, recettes, établissements, acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs), activités). Cette base de données serait ensuite mise à la disposition des divers acteurs ressources en matière d'alimentation et de tourisme à Bali (tels que : les points d'informations touristiques, les guides, les taxis, les hôteliers, les restaurateurs, les sites touristiques, etc.) afin qu'ils puissent relayer l'information aux touristes. Cette action permettrait de faciliter la promotion autour de l'alimentation balinaise, incitant les touristes à fréquenter certains lieux, à faire certaines activités et générant ainsi des retombées économiques pour les acteurs concernés.
Retombées	Ici nous nous attendons à des retombées d'ordre économique. Étant donné que l'alimentation balinaise serait davantage mise sur le devant de la scène, les touristes seraient donc plus à même de participer à des activités au sein desquelles l'alimentation serait l'élément centrale. Nous souhaitons donc encourager les visiteurs à fréquenter des lieux clés témoin de l'authenticité de l'alimentation balinaise afin de générer des retombées pour les acteurs et les inciter à ne pas abandonner leur activité au profit du tourisme.
Conditions	**Humaines :** Nous avons besoin de l'implication des professionnels du tourisme et de l'alimentation. Nous pensons également faire appel aux étudiants de la section tourisme de l'UNUD (Université Udayana) à Denpasar afin de récolter les éléments pouvant figurés au sein de la base de données, ceci pourrait par exemple faire l'objet d'un atelier terrain.
	Financières : Nous considérons que le gouvernement pourra fournir une subvention afin de soutenir la réalisation de ce projet de valorisation.
	Matérielles : Nous avons ici uniquement besoin de matériel informatique afin de réaliser la base de données, matériel dont dispose le "Bali tourism board".
	Acteur pilote et partenaires associés : "Bali tourism board" serait l'acteur pilote de l'action concernant la création de la base de données, il serait l'initiateur du projet. C'est lui qui s'occuperait de récolter les données. Voici les missions qui lui seraient confiées : - coordination des différentes équipes de travail ; - réalisation d'un calendrier permettant de fixer les objectifs à atteindre ; - recueil des données. Plusieurs partenaires seraient associés à ce projet : le plus important serait le gouvernement, nous solliciterons également les points d'informations touristiques, les producteurs, les cuisiniers, les gérants de sites touristiques mais aussi les professeurs de tourisme de l'UNUD.
Échéances	**Court terme :** - mise en place de réunions regroupant les diverses parties prenantes de nos actions afin de leur exposer notre projet, de leur expliquer leur rôle et leurs missions ; - mise en place d'un calendrier permettant de fixer les objectifs à atteindre.
	Moyen terme : - évaluation des retombées économiques ; - apport d'améliorations dans la manière de communiquer et dans l'utilisation de la base de données.
	Long terme : - réunion de l'ensemble des parties prenantes pour décider des éventuelles innovations à mettre en place ; - veille permettant l'évaluation du comportement des touristes envers le patrimoine alimentaire balinais.

Ces diverses actions permettent de revoir le rôle de l'activité touristique concernant la valorisation et la promotion du patrimoine alimentaire balinais. Notre objectif est de faire collaborer les professionnels du tourisme et de l'alimentation, nous souhaitons également former les balinais afin qu'ils soient en mesure de prendre conscience de l'importance de leurs traditions et qu'ils puissent à terme prendre les bonnes décisions pour leur territoire. Ainsi, nous avons proposé diverses actions au regard des piliers du développement durable et nous en avons présenté deux sous forme de fiche qui d'après nous sont les deux plus « importantes » à mettre en place.

Nous avons choisi deux actions basées sur le pilier « économie » du développement durable dont les objectifs seraient de mettre en place une meilleure valorisation du patrimoine alimentaire balinais auprès des touristes.

Conclusion du chapitre

Notre troisième chapitre nous a permis de rappeler les diverses difficultés que connaît le patrimoine alimentaire balinais, ainsi nous avons proposé diverses actions permettant à terme de rectifier la situation ou d'y apporter des éléments pour l'améliorer et assurer une meilleure promotion et valorisation de ce dernier et ainsi une meilleure commercialisation auprès des touristes.

Nous avons pu voir que Bali souffrait de sa mise en tourisme, effectivement, elle s'est faite de façon tout à fait déséquilibrée, le tourisme et ses ressources ne profitent pas à toutes les régions et à toutes les communautés. Ainsi, pour essayer de palier à cette situation, il nous paraissait important de garder en vue les trois piliers du développement durable, et de faire en sorte que les habitants puissent devenir de véritables acteurs du développement de leur territoire. C'est pourquoi nous avons mis en place diverses actions s'inscrivant au sein de ces trois fondements : social, économique et environnemental. Nous avons fait en sorte d'assurer une certaine complémentarité dans nos actions c'est-à-dire que par exemple une action s'inscrivant dans le « pilier économique » génèrera également des retombées sociales pour le territoire.

Conclusion de la troisième partie :

Au sein du premier chapitre de cette troisième partie nous avons établi un inventaire des spécificités de l'alimentation balinaise. Celui-ci s'est divisé en trois « sous-inventaires » : produits, recettes et lieux proposant une offre en terme d'alimentation. Ceci nous a permis de faire certaines constatation permettant ensuite de mieux appréhender leur mise en tourisme, d'être en mesure de détecter les éventuelles mesures de valorisation prises à leur égard.

Dans un second chapitre, nous avons analysé l'ensemble des entretiens que nous avons effectués auxquels nous avons joint certaines des remarques faites lors de nos observations et discussions informelles.

Tout ceci nous a permis de proposer dans un troisième chapitre un plan d'action stratégique dont l'objectif serait d'apporter des éléments d'amélioration permettant une meilleure valorisation du patrimoine alimentaire balinais tout en cherchant à inclure les habitants aux projets. Parmi les actions que nous avons proposées, deux nous ont semblé être plus envisageables à mettre en place :

- l'amélioration du UFF en permettant de toucher un plus grand nombre de touristes mais également d'inclure les cuisiniers des *warung* traditionnels afin qu'ils transmettent leurs savoir-faire ;
- la création d'une base de données recensant les divers éléments clé du patrimoine alimentaire balinais et permettant ainsi une meilleure promotion de ce dernier.

Selon nous ces deux actions sont les plus en accord avec ce qu'il est nécessaire de faire sur le territoire balinais. Cependant, nous pourrions envisager la réalisation d'une étude afin d'être en mesure de confirmer la possibilité de réaliser ces actions. De plus, nous pourrions également faire une étude dont l'objectif serait d'analyser les impacts de ces dernières afin d'éviter des éventuelles retombées néfastes pour le territoire.

CONCLUSION GENERALE

Nous l'avons vu, le tourisme n'a eu de cesse de se développer au cours de ces dernières décennies, de plus en plus d'importance lui est accordée en le plaçant bien souvent au cœur des préoccupations de développement. Cependant, la mise en tourisme de certains territoires pose problème en se faisant de façon tout à fait anarchique, ainsi, face à un tel constat, nous voyons apparaître le concept de développement durable. Celui-ci va gagner de plus en plus de terrain et l'activité touristique va peu à peu prendre en considération les objectifs de ce dernier et se placer progressivement comme outil de développement des territoires. De plus, parallèlement à cela, nous notons une évolution dans les intérêts touristiques émis par les visiteurs. Ces derniers se montrent de plus en plus soucieux quant au devenir des territoires, ils développent un intérêt grandissant pour l'authenticité. Un intérêt que l'on retrouve également envers l'alimentation. Ceci, certains territoires l'ont bien compris en faisant de leur gastronomie un véritable vecteur d'attractivité et notamment touristique, nous pouvons citer l'exemple de la France avec le classement en 2010 du repas gastronomique des français à l'UNESCO. C'est dans un tel contexte que nous nous sommes vus encourager à étudier la valorisation du patrimoine alimentaire balinais, territoire qui dépend totalement du tourisme. Ainsi, nous avons cherché à analyser la manière dont le patrimoine alimentaire était mis en tourisme, nous avons également cherché à savoir si l'activité touristique jouait un rôle dans le processus de transmission de la culture alimentaire entre les habitants. Peu à peu, nous en sommes donc venus à formuler la problématique suivante :

> Comment l'activité touristique peut devenir une stratégie de développement autour de la valorisation et la transmission de la culture alimentaire balinaise ?

Suite à la formulation de cette problématique nous avons ensuite défini trois hypothèses qui consistaient à dire que l'activité touristique permettait d'assurer la transmission de l'identité culturelle alimentaire entre les balinais, nous affirmions également que le tourisme entrainait la valorisation de cette identité auprès des visiteurs, pour finir nous supposions que le développement du tourisme provoquait une perte des valeurs identitaires en matière d'alimentation.

Afin d'être en mesure d'apporter des éléments de réponse constructifs à cette étude nous avons mené sept entretiens semi-directifs auprès de divers acteurs tels que

des cuisiniers, guides touristiques, journalistes experts de l'alimentation balinaise, habitants et touristes. De plus, pour certaines catégories nous avons complété nos entretiens par des observations et des discussions informelles afin d'apporter plus de matière à notre étude. L'analyse des informations obtenues nous a ensuite permis d'infirmer nos deux premières hypothèses, la troisième a quant à elle pu être affirmée.

Face à cela, nous avons ensuite pu proposer un plan d'actions stratégiques émettant diverses préconisations pour palier à la situation et encourager la mise en place d'une meilleure promotion et valorisation du patrimoine alimentaire balinais. Cependant, ces actions mériteraient la réalisation d'études afin de vérifier leur faisabilité et de mesurer les éventuels impacts négatifs qui pourraient en découler.

A la suite de cela nous nous posons désormais une nouvelle question :

> Comment peut-on mettre en tourisme l'authenticité des traditions alimentaires sans les altérer ?

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES :

AMIROU Rachid, BACHIMON Philippe. *Le tourisme local, une culture de l'exotisme*. Paris : l'Harmattan, 2000, 237p.

ANDRIEUX Jean-Yves, HARISMENDY Patrick. *L'assiette du touriste, le gout de l'authentique*. Rennes : Pufr, 2013, 334p.

BONTE Pierre, IZARD Michel. Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie. Paris : Presses Universitaires de France, 2010, 824 pages. (p.704-705, p.750-751).

BRUNEL Sylvie. *Le développement durable, que sais-je ?* Paris : Presses Universitaires de France, 2004, 127p.

CSERGO Julia, LEMASSON Jean-Pierre. *Voyages en gastronomie, l'invention des capitales et des régions gourmandes*. Paris : éditions Autrement, 2008, 261p.

FURT Jean-Marie, MICHEL Franck. *L'identité au cœur du voyage*. Paris : l'Harmattan, 2007, 237p.

FURT Jean-Marie, MICHEL Franck. *Tourismes, patrimoines et mondialisations*. Paris : l'Harmattan, 2011, 398p.

FRUSTIER Pierre. *Les identités insulaires face au tourisme*. La Roche-sur-Yon : Éditions Siloë, 2007, 224p.

HONORINE Solenn. *Indonésie : histoire, société, culture*. Paris : La découverte, 2013, 224p.

MICHEL Franck. *Routes, éloge de l'autonomadie, une anthropologie du voyage, du nomadisme et de l'autonomie*. Québec : Les Presses de l'Université Laval, 2009, 603p.

POULAIN Jean-Pierre. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paradis verts. Paris : Puf, 2012, 1465p. (p.86-91 + p.633-637 + p.979-985 + p.1283-1294 +p.1337-1343).

POULAIN Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques*, Editions Privat, 2008, 238p.

SOIMAUD Sandrine. *Ma vie balinaise*. Paris : CCI, 2007.

ARTICLES DE REVUES :

BARRÈRE Christian. Patrimoines gastronomiques et développement local : les limites du modèle français de gastronomie élitistes. *Mondes du tourisme*, juin 2013.

BESSIERE Jacinthe. Quand le patrimoine alimentaire innove. Analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires. *Mondes du tourisme*, juin 2013, p37-38.

BREVET PASCALE, MAILLER Eugenio. Le mouvement slow food réveille le patrimoine gastronomique. *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p.101-105.

CLERGEAU Cécile et ETCHEVERRIA Olivier. Gastronomie et développement local. *Mondes du tourisme*, juin 2013, p.12.

CLERGEAU Cécile et ETCHEVERRIA Olivier. La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique : analyse à partir du cas de Vonnas. *Mondes du tourisme*, juin 2013.

ETCHEVERRIA Olivier. Le tourisme gourmand : un tourisme qui associe cuisine, vin et gastronomie. *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p60-69.

GROSHEITSCH Jean-Marc. Une association d' « étoiles » : côte d'Opale gourmande. *Revue espaces,* septembre-octobre 1995 n°135, p23-28.

KEROUEDAN Marie. Circuits courts et loisirs culinaires renouvellent le patrimoine gastronomique local. *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p109-113.

LEVY Mathieu. La gastronomie locale : un atout touristique à ne pas négliger. *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p76-80.

MALGREY Patrice. Les restaurateurs au service de la promotion de la Suisse normande. *Revue espaces*, septembre-octobre 1995 n°135, p29-31.

MALLON Pierre. Gastronomie et tourisme, un mariage difficile mais nécessaire. *Revue espaces,* septembre-octobre 1995, n°135, p.21.

SALLET-LAVOREL Hélène. La cité de la gastronomie Paris-Rungis : un équipement au cœur de la stratégie touristique du Val-de-Marne. *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p86-90.

SANNER Pierre. Le réseau des cités de la gastronomie : patrimoine alimentaire et tourisme. *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p81-85.

STENGEL Kilien. L'essor des loisirs culinaires : une désacralisation de la gastronomie ? *Revue Espaces*, septembre-octobre 2014, n°320, p.106-108.

VARENNE Christine. Fêtes gastronomiques je mange donc je suis. *Revue espaces*, septembre-octobre 1995 n°135, p.32-36.

TRAVAUX UNIVERSITAIRES :

BORDENAVE Marine. *La valorisation touristique du patrimoine culturel immatériel occitan. Le cas de la Région Midi-Pyrénées*. Mémoire de Master 2 Tourisme et Développement, Toulouse : Université Toulouse Jean Jaurès, ISTHIA, 2014, 178p.

DEJEAN Coralie. *Tourisme, patrimoine alimentaire et développement social à Oaxaca, Mexique : influence du tourisme dans le processus d'appropriation des ressources*. Mémoire de Master 2 Tourisme et Développement, Toulouse : Université Toulouse Jean Jaurès, ISTHIA, 2015, 261p.

GOUSET Valérian *Formation et dialogue territorial, vecteurs de développement ? Expérience d'un programme de coopération décentralisée en Basse-Casamance*. Mémoire de Master 2 Tourisme et Développement, Toulouse : Université Toulouse Jean Jaurès, ISTHIA, 2014, 361p.

TREBERN Margot. *La promotion d'un territoire par la valorisation de son patrimoine culturel immatériel : exemple de la culture bretonne*. Mémoire de Master 1 Tourisme et Développement, Toulouse : Université Toulouse Jean Jaurès, ISTHIA, 2012, 135p.

VIGIER Marine. *La valorisation du patrimoine culinaire et de l'artisanat alimentaire par deux approches : l'éducation et le tourisme culinaire. Cas de la Savoie*. Master 2 Tourisme et Développement, Toulouse : Université Toulouse Jean Jaurès, ISTHIA, 2015, 148p.

AUTRES :

Bali. Le Petit futé, 2007-2008, Nouvelles éditions de l'université, Paris. p.44-p.111.

Enquête dans le plus grand pays musulman du monde : l'Indonésie. Magazine Géo, juillet 2015, p102.

Kruger Vivienne. *Balinese food : the traditional cuisine and food culture of Bali*. Singapore : Tuttle Publishing, 2014, 288 p.

Spécial Bali. Magazine Géo, juillet 2013, n°413.

Bali, Lombok, Flores, Sumba, Sumbawa. The natural guide. Editions : pages du monde, 2008. (p.8-p.319).

Von Holzen Heinz. *Bali Unveiled : The Secrets of Balinese Cuisine*. Singapore :KWF Printing Ptde Ltd, 2007-2008, 192p.

Von Holzen Heinz. *Street Foods of Bali*. Malaysia : Times Offset (M) Sdn Bhd, 2012, 160p.

Von Holzen Heinz. *Step-by-step cooking Balinese delighftul ideas for everyday meals*. Singapore : KWF Printing Ptde Ltd, 2005, 120p.

Von Holzen Heinz, Arsana Lother. *The food of Bali : Authentic Recipes from the Island of the Gods*. Singapore : Periplus Editions. 120p.

TABLE DES ANNEXES

Annexe A : Situation géographique de Bali : 191

Annexe B : Photos relatives à la culture alimentaire balinaise : 192

Annexe C : Rétro planning travail : 194

Annexe D : Rétroplanning du travail terrain : 195

Annexe E : Guides d'entretiens : 196

Annexe F : Carte produits : 207

Annexe G : Fiches produits : 208

Annexe H : Savoir-faire, traditions et production du riz : 214

Annexe I : Illustrations concernant la production de café : 215

Annexe J : Illustrations concernant la production de cacao : 216

Annexe K : Illustrations concernant la noix de coco : 217

Annexe L : Fiches recettes : 218

Annexe M : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation des sate lilit : 224

Annexe N : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation du babi guling : 225

Annexe O : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation de l'ayam et du bebek betutu : 226

Annexe P : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation de la sauce bumbu : 227

Annexe Q : Illustrations *urap* et *nasi campur* : 228

Annexe R : Desserts balinais : 229

Annexe S : carte lieux de restauration : 230

Annexe T : Illustrations des lieux de restauration traditionnels : 231

Annexe U : exemples de cours de cuisine proposés aux touristes : 233

Annexe V : Enquête de satisfaction à administrer aux visiteurs : 235

Annexe W : Extraits des retranscriptions réalisées : 237

Annexe A : **Situation géographique de Bali :**



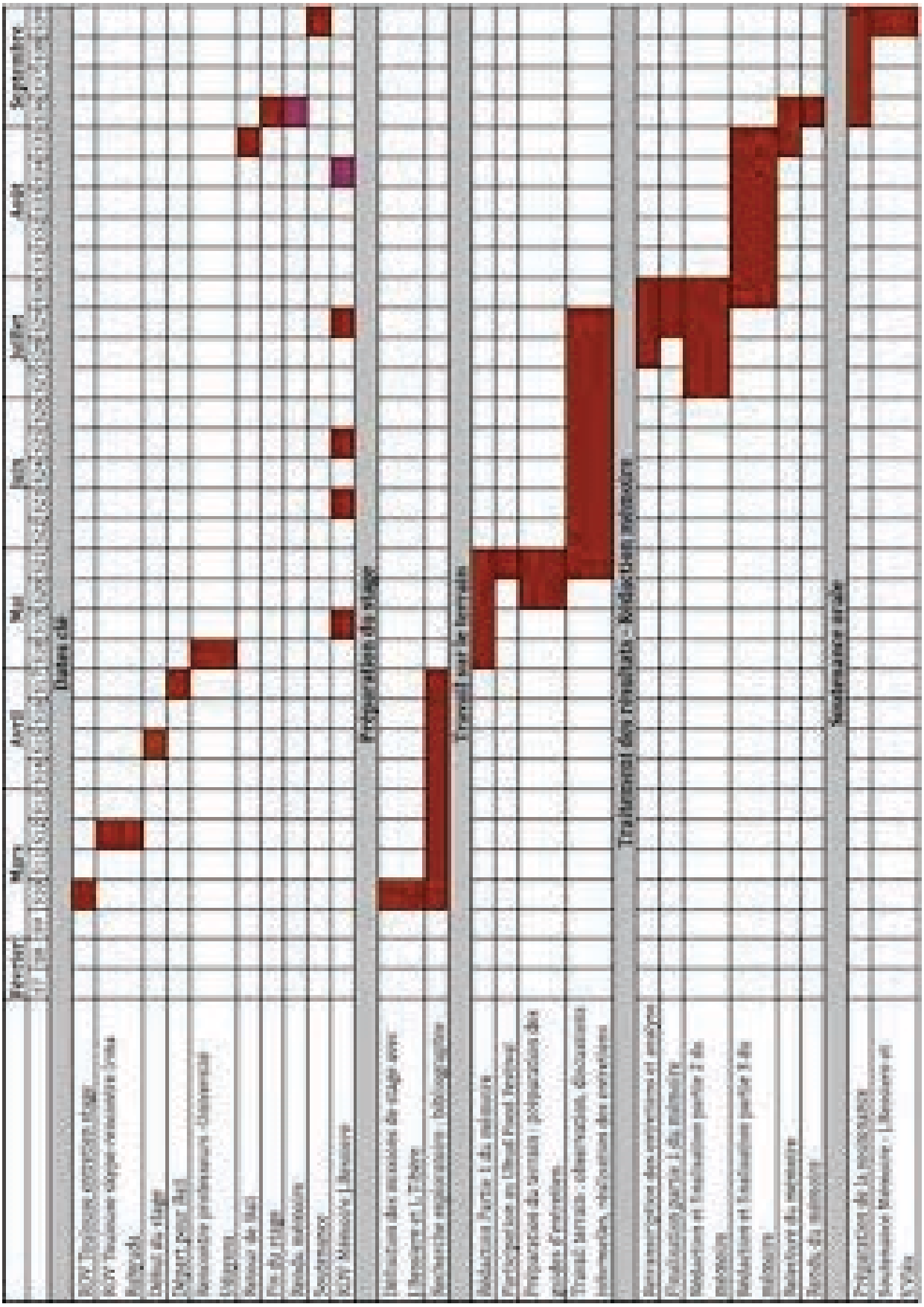


Annexe B : Photos relatives à la culture alimentaire balinaise :

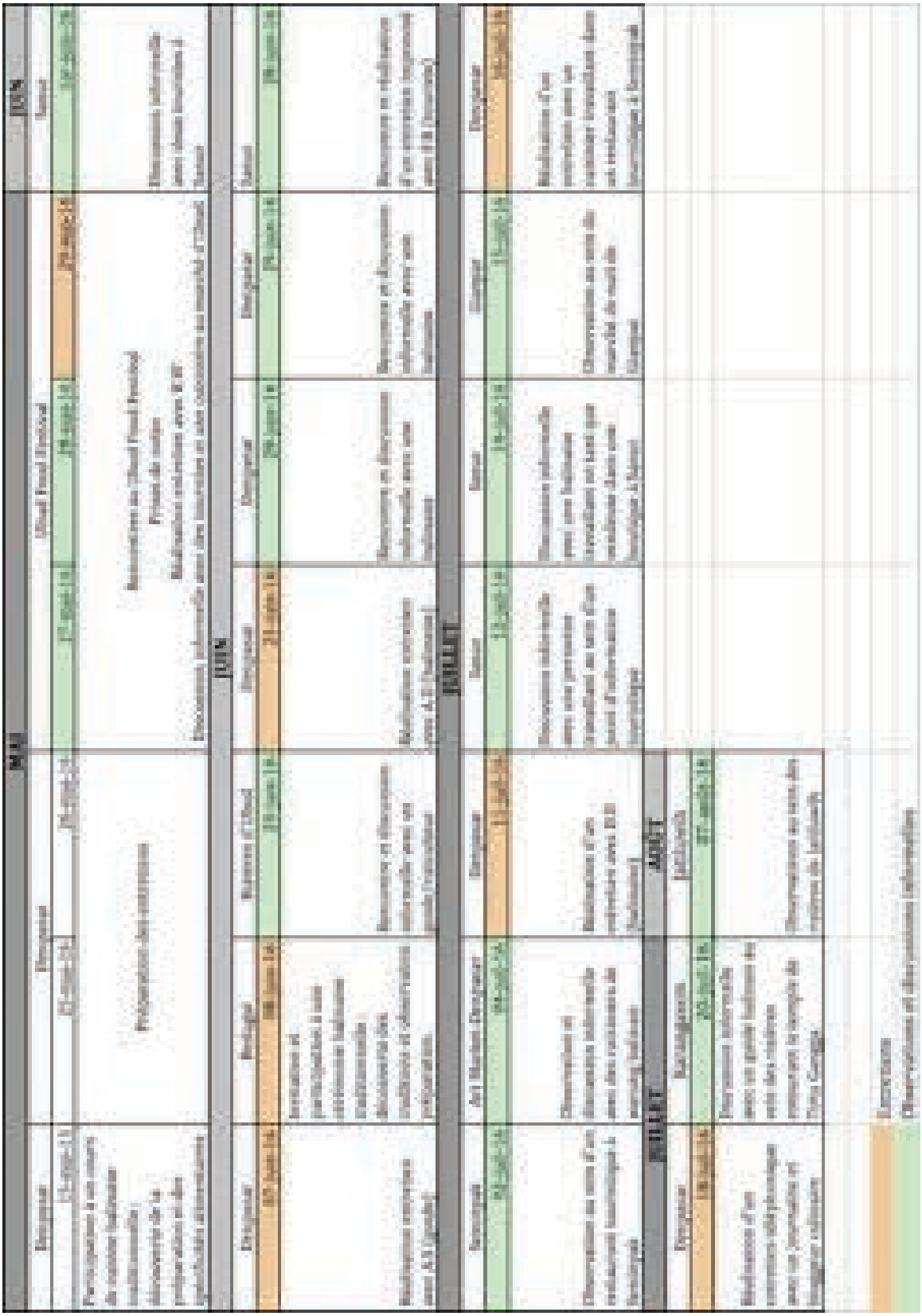
<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Hommes préparant la nourriture pour une cérémonies</td><td>Préparation des ingrédients par les femmes</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Préparation des offrandes par les femmes</td><td>Babi guling : une offrande présente à chaque cérémonie</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Offrande alimentaire lors d'une cérémonie</td><td>Le riz : élément central des offrandes</td></tr>
</table>

	
Les fruits : éléments important au sein des offrandes	*Offrande au sein d'un temple familiale*

Annexe C : Rétro planning travail :



Annexe D : Rétroplanning du travail terrain :



Annexe E : Guides d'entretiens :

Guide d'entretien à destination des professionnels de l'alimentation :

Thèmes	Sous thèmes	Questions	Relances
Thème 1 : "Présentation de l'enquêté" Objectifs			
On cherche à connaître la personne que l'on interroge avant que l'établissement dans lequel elle travaille. Nous cherchons également à étudier les motivations du propriétaire en matière d'alimentation.			
Présentation de l'enquêté	Prise de connaissance de l'enquêté	Q1. Etes-vous né·e ici ? Si "non" où êtes-vous né ?	
		Q2. Avez-vous toujours vécu ici ? Si "non" depuis combien de temps vivez-vous ici ?	
		Q3. Avez-vous toujours travaillé ici ? Si "non" depuis combien de temps ?	
	Prise de connaissance de l'établissement	Q4. Pourriez-vous me parler de cet établissement ?	À quelle date a-t-il été créé ? Combien de personnes mangent ici chaque jours ? Comment s'organise-t-il ?
		Q5. La transmission est-elle importante dans cet établissement ?	Est-ce un savoir-faire transmis de génération en génération ? D'où proviennent les savoir-faire ? Et en règle générale ?
		Q6. Bien souvent on m'a dit que plus beaucoup de personnes ne sont en mesure de cuisiner italiens, que les jeunes ne savent pas cuisiner italiens ? Qu'en pensez-vous ? Sauriez-vous dire si c'est vrai et pourquoi ?	
		Q7. Quelle est la fréquentation de l'établissement ? [essentiellement des touristes ou des locaux ?]	Si fréquentation de touristes : s'agit-il de touristes individuels, scolaires ou bus de pays étrangers ? [lesquels en majorité ?]
Thème 2 : "Le lien avec le tourisme" Objectifs			
Quelle est la place du tourisme dans l'offre culinaire du restaurant ? Quelles sont les caractéristiques de l'offre et de la demande ? La mise en tourisme du territoire a t-elle provoquée des changements concernant l'offre alimentaire ?			

Thème 2: Le lien avec le tourisme	offre à destination des touristes	Q6. Proposez-vous un menu spécial pour les touristes ? Si "oui" pourquoi ? Si "non" pourquoi ?	Adaptez vous vos menus pour les touristes ? [C-à-d moins d'épices par exemple ?] Pourquoi ?
		Q7. Comment choisissez-vous les plats ? C-à-d comment sélectionnez-vous les plats à valoriser pour le touriste ?	Qui va faire ce choix ?
		Q18. Quels sont les plats italiens qui d'après vous sont les plus mis en valeur pour les touristes ?	
	Comportement des touristes envers l'alimentation italienne	Q15. La gastronomie italienne attire t-elle les touristes ?	Selon vous fréquentent-ils des restaurants traditionnels ?ou plutôt des restaurants où l'on sert une nourriture internationale ?
		Q12. Est-ce que la nourriture italienne est servie dans les restaurants touristiques (ou bien est-ce uniquement de la nourriture indonésienne) ? Pourquoi ?	
		Q13. Savez-vous quelles sont les préférences des touristes en matière d'alimentation ?	Que commandent les touristes en règle générale ? Veulent-ils des plats traditionnels ? Choisissent-ils les mêmes plats que les locaux ?
		Q14. Quelles sont les préférences alimentaires des touristes en matière de gastronomie italienne ?	Y a t-il des plats qu'ils préfèrent plus que d'autres ? Lesquels ? Saurez-vous pourquoi?
		Q15. On m'a dit que les touristes étaient réticents à l'idée de manger de la nourriture italienne pourriez-vous me dire pourquoi ?	
		Q16. Avez-vous observé un intérêt pour l'authenticité culinaire de la part des touristes ?	Veulent-ils découvrir un nouveau patrimoine alimentaire selon vous ?
Thème 3 "Importance de l'authenticité" dans l'alimentation **Objectifs** Comment l'offre alimentaire est perçue par l'interrogé, qu'est-ce qui va caractériser cette offre ? Qu'est-ce qui va constituer l'argument alimentaire de la destination et du restaurant ?			
ation	Perception de l'alimentation italienne	Q17. Comment définiriez vous l'alimentation italienne ? Qu'est-ce qui la caractérise ?	Quels sont les ingrédients les plus présents dans les recettes ? Les plats les plus importants ?
		Q18. La gastronomie italienne est-elle connue?	
		Q19. Pensez vous que l'on confonde "nourriture italienne" et "nourriture indonésienne" ? Pourquoi ? En réalité qu'est-ce qui va les différencier ?	
		Q20. Quels sont les plats les plus populaires/utilisés pour la gastronomie italienne ? Saurez-vous dire pourquoi ?	
	[illegible]	Q21. Concernant votre approvisionnement, vous fréquentez les marchés ? Supermarchés ?	

Importance de l'"authenticité" de l'alimentation		Q12. Quels sont les points clés de distribution de l'alimentation balinaise ? Comment la distribution de l'alimentation balinaise est organisée ?	Restos ? Marchés, etc.
	Importance de l'authenticité	Q13. Quel type d'ingrédients utilisez-vous ? Locaux ? Pas locaux ? Pourquoi ?	
		Q14. La nourriture de votre restaurant est-elle typiquement balinaise ?	
		Q15. Si ce n'est pas une nourriture balinaise : pourquoi ? (si jamais il dit que ce n'est pas de la nourriture balinaise car ça n'attire pas le touriste, peut-on dire que son restaurant est traditionnel ?)	
		Q16. Est-ce que votre carte est fidèle aux traditions balinaises en matière d'alimentation ?	Offrez-vous une nourriture traditionnelle et authentique ?
		Q17. Votre carte a t-elle été modifiée par rapport au passé ?	A t-elle été influencée par les touristes (on proposent une nourriture occidentale également) ? Pourquoi ? Comment ?
		Q18. Est-ce que vos plats [la recette] ont été modifié par rapport à ceux proposés il y a quelques années ? Si "oui" pourquoi ? Quelle est la raison ? (tourisme ?)	Si vos plats ont été modifiés/adaptés pour les touristes peut-on toujours dire qu'ils sont authentiques/traditionnels ? Pourquoi ?
		Q19. Si modification : comment avez-vous senti qu'il était nécessaire d'adapter votre offre (pour satisfaire les visiteurs) ?	
		Q19. Si pas de modification : Que pensez-vous des restaurants qui adaptent leur offre au touriste ? Quelles sont leur motivations ?	
		Q11. Quels sont les plats les plus importants dans votre restaurant ? Pourquoi ?	Quels sont les plats qui caractérisent votre restaurant ? Quels sont ceux qui sont les plus appréciés/demandés ?
		Q12. Comment avez-vous choisi de valoriser tel ou tel plat ?	
Thème 4 : "Avenir du tourisme et de l'alimentation"			
Objectifs			
Chercher à avoir un apperçu du futur de l'alimentation dans le développement touristique de la destination.			
...ue et de l'alimentation	Valorisation de l'alimentation balinaise	Q13. Pensez-vous que la gastronomie balinaise est mise en valeur dans le tourisme ? Si oui : de quelle manière ?	Proposez-vous des activités touristiques en rapport avec l'alimentation ? Lesquelles ? Les touristes montrent-ils un intérêt pour ce genre d'activité ?
		Q14. Comment pourrait-on valoriser davantage l'alimentation balinaise ?	
		Q15. Connaissez vous des projets de valorisation de l'offre alimentaire ?	
		Q16. Est-il important de valoriser ce patrimoine ? Est-il assez valorisé ? Auriez vous des idées pour mieux le valoriser ?	

Avenir du toruisr		Q37. Pensez-vous que le tourisme puisse aider la population à s'approprier son patrimoine alimentaire ? Ou au contraire que le tourisme est nuisible ?	
		Q38. Pensez-vous que faire participer davantage les habitants pourraient être un bon moyen pour valoriser l'alimentation balinaise ?	
	Relation entretenu avec l'activité touristique	Q39. Avez-vous des liens avec les acteurs du tourisme ? Travaillez-vous ensemble ? Si "non" pourquoi ? Si "oui" par quel biais ? Que faites-vous ?	
		Q40. Le tourisme nuit-il à la gastronomie balinaise ? (fait-il disparaître ses spécificités ?)	

Guide d'entretien à destination des professionnels du tourisme :

Sous thèmes	Questions	Relances
Thème 1 : "Présentation de l'interrogé de la structure"		
Objectifs	Nous recherchons ici à connaître la personne interrogée afin de mieux appréhender les réponses données aux questions posées.	
Présentation de l'interrogé	Q1. Pourriez-vous vous présenter ? (Etes-vous né ici ? Si "non" depuis combien de temps habitez-vous ici ?) Q2. Avez-vous toujours travaillé ici ? Si "non" depuis combien de temps est-ce le cas ?	
	Q3. Pourriez-vous me parler de votre métier ?	Quel est votre rôle au sein de la structure pour laquelle vous travaillez ?
	Q4. Pourriez-vous me présenter votre structure ?	Quel est le rôle de votre organisation ? Depuis combien de temps existe t-elle ?
Présentation de la structure/ de son activité professionnelle	Q5. Quelle est l'importance de votre structure dans le développement touristique balinais ? Q6. Pourriez vous me décrire une journée type de travail ? Comment se déroulent-elles ? Q7. Pourriez vous me décrire les visites que vous faites avec les touristes ?	Que veulent-ils visiter ?
	Q8. Quelles prestations proposez-vous ?	Ou vont-il manger ? (warungs ou restaurants proposant de la nourriture internationale) -> c'est un choix de la part du touriste ou bien c'est le guide qui "impose" ?
	Q9.Quelles sont les relations entre le touriste et le guide ? / quelles relations entretenez-vous avec les touristes ?	
Thème 2 : "Analyse de l'activité touristique"		

Objectifs		
Nous chercherons ici à mesurer l'influence de l'activité touristique au sein des territoires étudiés, à comprendre comment le tourisme s'organise et le rôle de l'interrogé en tant qu'acteur du développement de l'activité touristique. Il nous paraît également important de comprendre les motivations et habitudes des touristes.		
L'évolution du tourisme	Q10. Quelle est votre opinion à propos du tourisme ? Pour vous, qu'est-ce qu'un touriste ?	
	Q11. Depuis combien de temps le tourisme s'est-il installée à Bali ? Et dans la région ?	
	Q12. Qu'est-ce qui constitue l'attractivité touristique de Bali ? Et de votre région ?	
	Q13. Quel type de tourisme est présent à Bali ? Et au sein de votre région ?	
	Q14. Pourriez vous me décrire le rapport qu'ont les habitants de la communauté avec l'activité touristique ?	Que représente le tourisme pour les habitants ? Est-ce une menace ? Une ressource économique ?
Organisation touristique	Q15. Savez vous qui est en charge du tourisme et de son développement au sein de la communauté ?	
	Q16. Comment le tourisme s'organise t-il au sein de la communauté ?	Qui intervient concernant la gestion des ressources touristiques ?
	Q17. Quel est votre rôle à vous au sein de l'organisation touristique ?	
	Q18. Q. Y a t-il beaucoup de touristes sur votre territoire ?	
Analyse des touristes	Q19. Pourriez vous me décrire les touristes qui se rendent sur le territoire ?	En règle générale d'où viennent-ils ? à quelle période viennent ils ? Pour combien de temps ?
	Q20. Selon vous, que recherchent les touristes en venant sur ce territoire ?	
Thème 3 : "Tourisme et authenticité"		
Objectifs		
Être en mesure de dire si les traditions et l'authenticité d'une destination constituent un outil de développement pour l'activité touristique.		
	Q21. Selon vous, qu'est-ce que l'authenticité et le traditionnel ?	Qu'est-ce qui reprensente le traditionnel et l'authenticité ? Quelles sont les traditions de la ville ?
	Q22.Pensez-vous que l'authenticité et les traditions attirent les touristes ?	Lors des visites que vous avez fait avec eux, montrent-ils de l'intérêt pour les traditions et l'authenticité ?
	Q23. Considérez vous votre région comme étant authentique ?	Qu'est-ce qui rend votre région authentique ?

	Q24. Avez-vous le sentiment que la région ait réinventé ses coutumes et traditions pour la mise en tourisme du territoire ? Pourriez-vous développer ?	Est-ce que les communautés transmettent aujourd'hui une tradition ou c'est quelque chose qui a été réinventé pour le tourisme ? Pourriez vous développer ?
Thème 4 : "Tourisme et patrimoine alimentaire balinais" Objectifs		
	Analyser le rapport qu'il y a entre le développement du tourisme et le patrimoine alimentaire du territoire étudié.	
Identification du lien avec le patrimoine alimentaire	Q25. Selon vous quels sont les plats typiquement balinais ?	
	Q26. Selon vous, quelle est la relation entre territoire, tourisme et alimentation ici ?	Comment pourriez-vous définir cette relation ?
	Q27. Comment définiriez-vous l'offre gastronomique de la communauté ?	Quel est le patrimoine alimentaire de la communauté ?
	Q28. Vous concernant, quel est votre rapport à l'alimentation ? Est-ce que vous vous sentez proche de votre patrimoine alimentaire ?	
Ancrage du patrimoine alimentaire au sein de la communauté	Q29. D'après vous, est-ce que les communautés transmettent une identité alimentaire aux touristes ?	Si "non", pourquoi leurs traditions ont-elles été modifiées ?
	Q30. Pourriez-vous me parler du rapport qu'a la communauté avec le patrimoine alimentaire ?	Est-un rapport affectif ou bien économique ?
	Q31. Pensez -vous que le tourisme aide la communauté à s'approprier son patrimoine alimentaire ? De quelles manières ?	
	Q32. Quelles sont les demandes en terme d'alimentation qu'emettent les touristes ? Qu'avez vous pu constater au cours de vos contacts avec eux ?	
Impacts du tourisme sur le patrimoine alimentaire	Q33. Quel est le mode de consommation alimentaire des touristes ?	(Sont-ils intéressés par la découverte de la gastronomie locale ? Ou veulent-ils des repas internationaux ?)
	Q34. Pensez vous que les communautés ont eu besoin d'adapter leur mode de consommation à cause du tourisme ? Si "oui" pourquoi, qu'ont elles dû le faire ?	
	Q35. La cuisine balinaise est-elle authentique lorsqu'elle est en contact avec l'activité touristique ?	
	Q36. Y a t-il des restaurants spécialement dédiés aux touristes ?	

	Q37. Avez-vous noté des changements concernant les traditions alimentaires depuis que le tourisme s'est implanté sur le territoire ?	
Thème 5 : " Perspectives du tourisme" Objectifs		
Analyser quels peuvent être les impacts de l'activité touristique sur le territoire étudié, si le fait de vouloir transmettre son identité peut constituer une menace pour les communautés.		
L'avenir du tourisme	Q38. Comment voyez vous le futur du tourisme au sein de ce territoire ?	
	Q39. Quels sont les impacts du tourisme pour le territoire ?	
Impacts du tourisme sur le territoire	Q40. Pensez-vous que le fait qu'il y ait beaucoup de touristes soit bon pour le territoire ?	Aimeriez-vous qu'il y ait encore plus de touristes qui viennent sur le territoire ? Pourquoi ? Ou y t-il des impacts négatifs ? Lesquels sont-ils ?
	Q41. Pensez-vous que le tourisme puisse être bénéfique à tous les habitants du territoire ?	
	Q42. Penses-vous que le tourisme puisse renforcer les liens entre les habitants ? Ou au contraire créer des conflits d'intérêts ?	

Guide d'entretien à destination des habitants :

Sous thèmes	Questions	Relances
Thème 1 "Prise de connaissance de l'interrogé et de sa communauté" : Objetifs		
Déterminer un profil de la personne interrogée, mieux la connaître afin de mieux interpréter les réponses données. On veut également savoir ce qui fait l'identité du village.		
Portrait de l'interrogé	Q1. Etes-vous né(e) dans cette communauté (dire le nom de la communauté) ? Si « non », où est-ce que vous êtes né ?	
	Q2. Avez-vous toujours vécu sur ce territoire ? Si « non », depuis quand ? Et au sein de cette communauté ? Si « non », depuis quand ?	
	Q3. Travaillez-vous sur ce territoire ? Depuis combien de temps ?	
	Q4. Quel est votre rôle au sein de la communauté ?	

Portrait de la communauté de l'interrogé	Q5. Pourriez-vous me parler de votre communauté ?	nombre de personnes qui y vivent, depuis combien de temps elle existe, quel est votre métier et quelle est votre activité durant la journée, quel est le rôle de chacun, mode de vie.
	Q6. Qu'est-ce qui la différencie des autres communautés voisines ?	Qu'est-ce qui va faire son identité : ses spécificités, ses atouts patrimoniaux, son paysage, l'organisation des journées, les manières de manger, les rituels religieux. l'existence de traditions particulières, des évènements particuliers (marchés, fêtes, festivals, etc.).
	Q7. Pourriez-vous me décrire les marchés qui existent au sein de votre village. Est-ce qu'ils sont importants ?	C'est-à-dire : les produits qui y sont vendus, les achats qui y sont faits, à quelle fréquence, dans quel but (-> tourisme, locaux ?). Importance pour qui ? Pour les touristes, les locaux ?
Thème 2 "Appropriation du patrimoine alimentaire par la population locale" : Objectifs		
	Connaître le degré de sensibilité au patrimoine de la personne interrogée.	
Définition de la notion de "patrimoine" de la part de l'interrogé	Q8. Qu'est-ce que la notion de « patrimoine » vous évoque ? Qu'est-ce que c'est pour vous ?	Qu'est-ce que vos ancêtres avaient et vous ont transmis ? Quel est votre héritage ? Y a t-il des éléments qui se sont perdus ?
	Q9. Quels sont les patrimoines qui existent au sein de votre territoire ? Qu'est-ce qui va donner naissance à la réputation de ce territoire ? Quels sont les patrimoines existants au sein de votre communauté ?	
	Q10. Selon vous qu'est-ce qui a rendu/rend votre territoire attractif au point de vue touristique ?	
La gastronomie et son appropriation par la population locale	Q11. Est-ce que la gastronomie a une place importante dans votre quotidien ? Décrivez moi vos moments de repas, de cuisine, d'approvisionnement.	Qui mange ensemble, à quel moment, où, comment les taches sont-elles réparties ?
	Q12. Décrivez moi l'alimentation balinaise. Qu'est-ce que vous appréciez dans la gastronomie balinaise ?	De quoi se compose généralement la gastronomie balinaise ?
	Q14. En quoi la gastronomie balinaise se différencie t-elle de la gastronomie indonésienne ? Quelle est/sont la/les différence(s) ?	
Alimentation et notion de	Q17. Est-ce que c'est important de garder et de faire perdurer les traditions alimentaires selon vous ?	Est-ce que la gastronomie est quelque chose que l'on transmet dans votre culture ? Est-ce que ca a une symbolique particulière ?

"patrimoine alimentaire" à Bali	Q18. Comment transmet t-on la gastronomie ?	Savez-vous cuisinez des plats typiques de Bali ? Comment avez-vous appris ? Comment vous a t-on transmis ca ?
	Q19. Qu'est-ce qui va se différencier en fonction de si il s'agit d'un repas traditionnel ou d'un repas festif ? Pourriez-vous me décrire cette différence ? (différence au niveaux des plats, ou de l'organisation, des traditions de table, etc.)	Qu'est-ce que vous aimez manger qutidiennement ? Et pour les grandes occasions ? (fêtes, mariages, cérémonies).
	Q20. Qu'est-ce que la notion de « patrimoine alimentaire » vous évoque ? Selon vous, qu'est-ce que c'est ?	
	Q21. Est-ce que votre communauté possède un patrimoine alimentaire particulier (c'est-à-dire des traditions alimentaires) ? Si oui, quelles sont-elles (plats mangés) ? Pourriez-vous me les décrire ?	
Thème 3 Quand "alimentation" et "tourisme" ne font qu'un :		
Objectifs		
Mesurer les connaissance de l'interrogé en matière de tourisme, voir quel lien il entretient avec le visiteur afin de pouvoir évaluer le comportement du touriste sur le territoire. Nous cherchons aussi à voir comment l'activité touristique est perçue par les habitants : est-ce une menace ou une opportunité ? Est-ce que le tourisme peut répondre à certains besoins des habitants ?		
L'activité touristique à Bali et au sein de la communauté	Q22. Connaissez-vous les touristes ? Avez-vous l'occasion de les rencontrer ?	Qu'est-ce que le tourisme d'après vous ? Pourriez vous me décrire cette activité ?
	Q23. Selon vous, qu'est ce qui fait de Bali une destination touristique ? Et pour votre communauté, quels sont ses atouts ?	Qu'est-ce que les touristes apprécient particulièrement à Bali à votre avis ? Et au sein de votre communauté ?
	Q24. Remarquez-vous qu'il y ait beaucoup de touristes au sein de votre territoire ? Une période plus fréquentée qu'une autre ?	
Caractéristiques et prise de connaissance des touristes	Q25. Quel est votre rapport avec les touristes ? Échangez-vous avec eux ? En avez-vous l'occasion ? Si non, pourquoi et aimeriez-vous ?	
	Q26. Que pensez-vous des touristes ? (sont-ils respectueux ? Indifférents ? Intéressés ? etc.)	
	Q27. Savez vous comment les touristes prennent connaissance de votre territoire ?	Viennent-ils tout seul ou en groupe par l'intermédiaire d'agence de voyages ?
	Q28. Selon vous, qu'est-ce que les touristes recherchent en se rendant au sein de votre territoire ? (aspect culturel : nourriture, arts, artisanat, aspects naturel, etc.)	Veulent-ils de l'authenticité ?
La relation entre	Q29. Est-ce que les touristes accordent de l'importance à l'alimentation ?	

alimentation et touristes au sein de la communauté	Q30. Avez-vous remarqué des comportements particuliers ? (mangent-ils local ou international ?)	Veulent-ils de l'authenticité ? La gastronomie est-elle adaptée pour le touriste ? Est-ce qu'il y a une authenticité alimentaire dans les restaurants ? Les warung accueillent principalement des touristes ou des locaux ?
	Q31. est-ce qu'il y a des restaurants spécialement pour les touristes ?	
	Q32. Avez-vous observé une augmentation du nombre de restaurants depuis que le tourisme s'est implanté sur le territoire ?	
	Q33. Est-ce que votre gastronomie est mise en valeur selon vous ? Si « non » est-ce que c'est quelque chose que l'on devrait accentuer et mettre en valeur ? Est-ce que la gastronomie balinaise est « promue » ? Si « non », est-ce que l'on devrait le faire ? Pourquoi ?	
	Q34. Est-ce que c'est important selon vous de promouvoir l'alimentation locale ? Pour la valoriser, la faire connaître par le biais du tourisme ?	
	Q35. Est-ce que le tourisme vous nuit ?	Est-ce que vous pensez que le tourisme entraîne une mise en scène de vos valeurs et de vos traditions ? Est-ce que cette image développée pour le tourisme est fidèle à la réalité ?
Les conséquences de la mise en tourisme d'un territoire vue par la population locale	Q36. Selon vous, le tourisme a t-il généré des changements sur votre territoire ?	***-> changements positifs :*** - économiques : nouvelle économie, créations d'emplois, dynamisation du territoire, - sociaux : ouverture, renforcement des traditions et de l'identité, fédération au sein de la communauté, création de projets communs au sein de la communauté, etc. ***-> changements négatifs :*** - dégradation des conditions de vie, pollution, éloignement des traditions, perte d'identité.
	Q37. Tout se passe bien avec les touristes ?	Y a t-il des parfois des tensions ou des problèmes entre la population locale et les touristes ?
	Q38. Le tourisme a t-il provoqué des changements dans l'alimentation ?	Quelles ont été les conséquences de la mise en tourisme pour l'alimentation locale ? Sauriez-vous dire pourquoi ? Est-ce que l'alimentation s'est dégradée ? Est-ce qu'au contraire son identité a été affirmée ?

Avenir pour le tourisme et l'alimentation d'après la population locale	Q39. Est-ce que le tourisme profite à tout le monde au sein de la communauté ? Si "non" comment faire pour que ca puisse être le cas ? Q40. Voudriez-vous que le tourisme se développe un peu plus sur votre territoire ? Ou au contraire qu'il ralentisse sa course ? Q41.Y a t-il des projets qui unissent population locale et touristes ? Q42. Y a t-il des projets liant tourisme et gastronomie sur votre territoire ? Si "oui" lesquels ? Si "non" auriez-vous des idées ?	Est-ce qu'il y a un risque si le tourisme continue de se développer ?

Annexe F : Carte produits :



Annexe G : Fiches produits :

Le riz,

Les traces les plus anciennes de la riziculture datent de 5 000 à 10 000 ans avant J.C. Elles ont été découvertes dans le centre de la Chine et au nord de l'Inde. Il y a environ 4 000 ans, les populations des côtes sud de la Chine ont migré vers Taïwan puis vers les Philippines, avant de se rejoindre l'Indonésie.
Jusqu'au XX^{ème} siècle, Bali vivait exclusivement de la riziculture et elle reste aujourd'hui une activité très importante pour l'île malgré le développement du tourisme.
Depuis des siècles, le riz fait donc partie de l'histoire, de la religion et de l'aspect social de Bali. Son importance est aussi montrée dans la langue indonésienne : le mot « riz » est synonyme du mot « nourriture » et « repas ».

Un aliment de base dans l'alimentation balinaise,

Ici comme partout en Asie le riz occupe une place fondamentale dans l'alimentation, il s'agit de l'aliment de base, on le retrouve tous les jours et ceci à chaque repas. Il constitue le fondement de nombreuses préparations balinaises tel que le « nasi campur » par exemple et rend également la prise de nourriture plus facile (à Bali on va traditionnellement manger avec les doigts).



Le riz sera positionné au centre de l'assiette, sans assaisonnement et accompagné de légumes, viande, etc. Cette importance accordée au riz se retrouve également dans la traduction du mot « nasih » (qui signifie « riz » en bahasa) mais qui est aussi le synonyme du mot « nourriture » et « repas ». D'ailleurs, certains vont considérer que l'on n'a pas terminé de manger si l'on n'a pas mangé son bol de riz (tradition que l'on retrouve également dans d'autres pays d'Asie du Sud-est notamment au Vietnam). Effectivement, pour les balinais les plats qui sont servis sans riz sont en fait considérés comme de simple « encas ».



Le riz et production traditionnelle :

En attendant que les grains de riz germent, les champs sont dans un premiers temps inondés, puis labourés à l'aide d'une charrue tirée par un
bœuf. Une fois le terrain prêt, les grains de riz y sont plantés.
Les pousses seront cueillies lorsqu'elles atteindront 15 à 20 cm de hauteur puis replantées une à une dans d'autres champs, adaptés à la suite de la production.
Une fois le riz arrivé à maturation, les agriculteurs coupent les tiges, grains sont séparés de cette dernière au battage des plants contre la pierre avant d'être séchés au soleil et écosser par les femmes afin d'isoler les grains blancs de leur enveloppe.

La place du riz dans les cérémonies balinaises :

La déesse du riz, Dewi Sri est l'une des divinité les plus importantes de Bali, des temples sont présents dans toutes les rizières pour l'honorer, et chaque jour, des offrandes y sont déposées afin de favoriser une bonne récolte. Le riz est aussi donné en offrande tous les jours dans les temples des maisons. Pour les cérémonies plus importantes, les balinais offrent aux dieux du riz jaune, noir, blanc et rouge.
Le riz est aussi utilisé lors de la prière ; les balinais posent quelques grains de riz sur leur front.



Le café

Les graines de café sont cueillies sur des caféiers qui poussent dans les régions tropicales. D'après des données historiques, le café aurait pour origine le sud-ouest de l'Ethiopie et il semblerait avoir été découvert au X^{ème} siècle. De l'Ethiopie, le café s'est rependu au Yémen et en Egypte, puis, au XVI^{ème} siècle, son expansion s'étend au Moyen-Orient et à l'Europe. Ainsi, l'histoire du café en Indonésie et à Bali est très liée à celle des hollandais.
L'Indonésie détient aujourd'hui la troisième place mondiale dans la culture du café dont les deux tiers de la production sont exportés.
Chaque région du pays à son particularisme en matière de culture de café. Cela dit, les cafés les plus réputés proviennent surtout des quatre îles : de Java, Sumatra, Sulawesi, et Bali avec son célèbre *Kopi Luwak*.

Le café et sa culture.
Le café le plus consommé à Bali est le *coffé robusta*, on trouve des arbustes sauvages dans les régions situées en altitude au nord de Bali comme dans l'arrière pays de Lovina par exemple. Les graines de café sont récoltées à la fin de la saison des pluies. Dans un premier temps elles vont être mises à sécher afin de retirer l'enveloppe charnue de la fève puis elles sont ensuite torréfiées et moulues.





La place du café dans l'alimentation balinaise.
Le café est essentiellement consommé en guise de boisson et ceci à n'importe quelle heure de la journée, il s'agit d'ailleurs de la boisson la plus populaire, sa prise va souvent être accompagnée de « jaje » (snacks sucrés) constituant ainsi un encas. La consommation de café est considérée comme une activité sociale à part entière puisque bien souvent, les balinais vont se retrouver dans des warung pour discuter autour d'une tasse.
Aujourd'hui de nombreux cafés modifiés existent, ils peuvent être sucrés, au lait concentré ou les deux mais le préféré des balinais restent le « *kopi Bali* »

La place du café dans les cérémonies balinaises.
Dans les temples familiaux on peut parfois retrouver une tasse de café préparée en guise d'offrande faite aux dieux avec qui il faut tous les jours partager les produits alimentaires en guise de remerciement. Cette tasse de café représente également un hommage fait aux ancêtres de la famille, elle permet d'assurer la continuité de l'existence du défunt et d'en prendre soin.

Le café *Luwak*, spécialité de Bali.
Les civettes (que l'on nomme « luwak », d'où le nom du *café*) vont se nourrir entre autre des cerises de café mûre. Elles ne digèrent pas les grains, qu'elles évacuent entièrement. Les excréments vont alors être ramassés, les grains lavés et mises à sécher au soleil. Ensuite, de petites usines vont les torréfier et les moudre jusqu'à ce qu'elles se transforment en poudre fine.
Les grains sont naturellement aromatisés aux enzymes digestifs, qui donnent un goût entre cacao et noisette. Dû à son processus de production, le café *luwak* est l'un des cafés les plus chers du monde, un kilo coûte aux environs de 1000€.

Le cacao,



Le cacaoyer peut pousser dans toutes les régions tropicales, cependant, originairement, il proviendrait d'Amérique Latine.
Les cabosses de cacao du genre *criollo* que l'on trouve à Bali, sont de couleur rouge ou verte (avant d'arriver à maturité). Allongées et marquées de sillons, ces fèves sont charnues, rondes, avec des cotylédons blancs. Les *criollo* fournissent un cacao fin et très aromatique.
La culture du cacao s'est développée à partir du II*** millénaire avant J.-C. en Mésoamérique. Au XVIIe siècle, cette culture s'étend dans de nouveaux territoires américains, puis, à partir du XIX*** siècle, sa culture se répand en Asie et en Afrique.
Aujourd'hui, la production africaine de cacao stagne et l'Asie doit donc se préparer à prendre la relève pour répondre à une demande mondiale qui elle est en constante augmentation. Cependant, cette responsabilité paraît encore difficile à assurer car l'Afrique produit 70% du cacao mondial, alors que l'Indonésie, premier producteur asiatique, n'en produit que 15%.

Le cacao et sa culture,
Les cacaoyers poussent entre 400 et 700 mètres d'altitude dans un climat chaud et humide.
Le cacaoyer du type *criollo* est un arbre très fragile et à bas rendement.
À Bali, les sites de production sont inférieurs à cinq hectares, il s'agit de productions familiales dont le cacao est revendu dans la région ou exporté.
Pour transformer les cabosses de cacao en poudre, il faut suivre diverses étapes. Dans un premier temps, les paysans assurent la récolte des fruits, ensuite a lieu l'étape de l'écossage, puis, il faut faire fermenter les fèves avant de les faire sécher. Les étapes de torréfaction et de broyage vont marquer la fin du processus de transformation dont le produit final sera une poudre fine et brune.
L'Indonésie est le 3*** producteur mondial de cacao et le 1er asiatique. Il également le 6e*** pays mondial concernant la transformation du cacao en chocolat.
Cependant, l'Indonésie ne figure pas sur la liste des principaux pays consommateurs de chocolat signifiant donc que la production est essentiellement exportée.



Le cacao dans l'alimentation balinaise,
On retrouve principalement le cacao transformé en chocolat, dont les principaux sont le chocolat noir, blanc et au lait. On peut également en extraire sa matière grasse pour récolter du beurre de cacao.
A Bali, le cacao sera essentiellement consommé sous forme de poudre que l'on va mélanger à du lait pour faire un « chocolate Milk Shake » (boisson qui n'a rien de traditionnellement balinaise).
Il se consomme en encas dans différents warung. Très apprécié des enfants et des jeunes adolescents, le cacao reste cependant rare dans l'alimentation quotidienne.
On le retrouve aussi comme ingrédient dans certaines boisson, le jus d'avocat au chocolat que l'on appelle « Alpukat », est par exemple très apprécié des balinais.

La noix de coco

Bien que ses origines soient difficiles à reconstituer et que son histoire reste mystérieuse, le cocotier proviendrait des côtes tropicales d'Asie et d'Océanie, il aurait été utilisé en premier par les chinois aux alentours du VI*ème siècle avant de s'étendre à l'ensemble du continent asiatique. Il est aujourd'hui présent dans toute la zone intertropicale humide et est surtout cultivé le long des côtes. Son fruit, la noix de coco, pèse en moyenne 1.5 kilo, sa coque brune et très dure contient de la pulpe, une chaire dense, laiteuse et croquante de couleur blanche ainsi qu'un liquide sucré communément appelé « lait de coco ».



La noix de coco et sa culture.

Les cocotiers poussent naturellement à Bali ainsi, il n'existe pas de champ dédiés à cette culture, l'arbre appartient alors au propriétaire du terrain sur lequel il pousse. Bien souvent on retrouve des cocotiers dans les rizières qui sont des espaces ensoleillés et bien irrigués. Les arbres, à la recherche de lumière et de chaleur, atteignent 5 à 20 mètres de hauteur. Les noix de cocos vont pousser en grappe au sommet et pour les cueillir, les balinais montent aux cocotiers afin de décrocher les noix de coco une à une.

Les arbres produisent des fruits toute l'année (mais la pleine saison s'étend du moins de novembre au mois de février) quatre à sept ans après la plantation, les fruits mettront environ dix mois pour mûrir. La durée de production est d'environ 60 ans.

La noix de coco dans l'alimentation balinaise.

La noix de coco est utilisée sous toutes ses formes au sein de la cuisine balinaise. Les *kaki lima* (colporteurs) proposent de l'« *es kelapa muda* », lait de coco sont généralement servi dans la noix avec une paille.

La pulpe dure de noix de coco est elle utilisée pour des plats plus complexes, on la retrouve dans l'*urab* par exemple, on peut aussi la retrouvée frit dans différentes sauces d'accompagnement. La noix de coco est aussi très utilisée dans la réalisation de desserts : râpée, elle est déposée sur des pâtisseries telles que les **Klepons** (petites boules vertes fabriquées à partir de farine de riz et fourrées de sucre brun et de noix de coco).



Le sucre de coco est aussi très répandu sur l'île, il est produit à partir du nectar de la fleur de coco. C'est un des plus anciens sucrants naturels utilisé par l'homme, il est utilisé dans la cuisine balinaise dans les sauces, telle que la sauce **bumbu**.

De l'alcool fort (35 à 50°) est aussi produit à base de la noix de coco. Il s'agit d'une boisson fermentée appelée *Arak* que les balinais la consomme souvent lors des combats de coq ou qui l'offrent en guise d'offrande pendant les cérémonies religieuses. Enfin, de l'huile de coco est aussi produite, elle est obtenue suite au mélange de la chaire avec de l'eau. Le liquide est ensuite porté à ébullition afin que l'eau s'évapore pour ne recueillir que l'huile qui sera utilisée pour toutes les fritures des plats balinais.

La noix de coco dans les cérémonies balinaises.

Elle est utilisée comme offrande lors de cérémonies.

Un rituel lié à l'arak marque aussi fortement les fêtes religieuses, un prêtre tient dans la main gauche un *tapan* (touche faite de feuilles de bananier) remplie d'*arak* et à l'aide d'une fleur tenue entre les doigts de la main droite, il éparpille l'essence de l'*arak* en orientant son mouvement vers les dieux (c'est- à-dire vers le haut). L'*arak* est ensuite versé sur le sol comme offrande aux « bas esprits ».



Les noix de cocos sont aussi accrochées aux *penjors*, décorations mises en place pour les grandes cérémonies.

Le durian,



Il s'agit d'un fruit originaire du sud-est de l'Asie et plus particulièrement de Malaisie, d'Indonésie et du Brunei où il y est cultivé depuis des siècles.
Le fruit mesure une quarantaine de centimètres de long et peut peser jusqu'à 8 kilos. Sa carapace est de couleur verdâtre (jaune brune ou rouge selon les espèces) et est épineuse. A l'intérieur, sa pulpe est blanche et onctueuse. Il existe une vingtaine de variétés.
A Bali, on y retrouve le *Lokal* et le *Bangkok*.
Le fruit mesure une quarantaine de centimètres de long et peut peser jusqu'à 8 kilos. Sa carapace est de couleur verdâtre (jaune brune ou rouge selon les espèces) et est épineuse. A l'intérieur, sa pulpe est blanche et onctueuse.
Il existe une vingtaine de variétés de durian, à Bali, on y retrouve le *Lokal* et le *Bangkok*.
Le durian a un goût particulier que les palais occidentaux peuvent comparer à celui du fromage et de l'oignon. Son odeur, très forte et désagréable interdit la consommation de ce fruit dans les lieux publics.

Le durian et sa culture,
Le durian est cultivé dans des zones tropicales, chaudes et humides. Il n'existe pas de champs consacrés à sa culture, les arbres poussant seuls et facilement, on en retrouve dans les jardins, les plantations d'arbres fruitiers, sur les bords de route, etc. L'arbre appartient ainsi au propriétaire du terrain.
Une fois planté, il faut attendre environ 10 ans avant de voir les premiers fruits se développer.
Les fruits sont attachés aux arbres par les producteurs grâce à d'épais fils, afin qu'ils ne tombent pas au sol une fois mûres. Ils sont cueillis à maturité entre le mois de décembre et de mars.
L'Indonésie produit environ 267 000 tonnes de durian par an et se classe deuxième producteur mondial après la Malaisie. Bien qu'une partie des fruits soient exportés, les balinais sont de grands amateurs et consommateurs de ce fruit.

Le durian dans l'alimentation balinaise,
Avant tout c'est sa pulpe nature et crue que l'on va consommer, parfois, elle sera accompagnée de gâteaux de riz à la noix de coco, de yaourt ou de glace. Bien que ce soit moins local et traditionnel, il est aussi possible de faire de la glace à base du durian, de la confiture, des bonbons, etc. et d'utiliser sa pulpe dans la composition de certaines pâtisseries. La pulpe peut également se manger cuite en porridge mais ce sera plus rare.



La place du durian au sein des cérémonies balinaises,
On surnomme le durian le « roi des fruits » pour sa singularité et sa composition, effectivement, son apparence est exceptionnelle et majestueuse dû à son écorce sculpturale.
Ainsi, il est fréquent que le fruit soit utilisé comme offrande destinée aux dieux. Cela peut s'observer dans les « *Canang Sari* » (panier à offrandes) des temples familiaux ou dans ceux des temples communs. Il ne représente cependant pas de symboles particuliers.

Le mangoustan



Il ne s'agit pas d'un fruit typiquement originaire d'Indonésie, on en trouve partout en Asie du sud-est, son origine exacte n'est pas clairement définie mais il semblerait provenir de Malaisie.
On le cueille sur un mangoustanier, arbre appartenant à la famille des Clusiaceae poussant dans les régions ultra tropicales.
Le mangoustan est une baie pourpre de la taille d'une petite mandarine. Sous sa peau épaisse d'un demi-centimètre se trouvent 5 ou 6 quartiers de pulpe blanche dans lesquels il est possible de retrouver un noyau. Il a un goût acidulé et sucré. C'est un des fruits les plus appréciés à Bali.

Le mangoustan et sa culture.
Sa production se concentre essentiellement en Thaïlande et en Indonésie.
Il s'agit d'un fruit qui ne pousse que dans les régions tropicales où le climat est chaud et humide et les sols riches et bien drainés. Il va mettre trois ans pour pousser d'une trentaine de centimètres et il faudra attendre une dizaine d'années pour récolter les premiers fruits. La cueillette se fait deux à trois jours après leur changement de couleur (passant du vert au violet). La principale saison de production est comprise entre les mois d'octobre et janvier.
Il n'existe pas à Bali de champs dédiés à la culture du mangoustan, notamment dû à sa très lente croissance, les arbres poussent donc au cœur de terrains où d'autres fruits et légumes sont récoltés tels que les durians ou encore les bananiers.

La place du mangoustan dans l'alimentation balinaise.
On en trouve dans tous les stands de vente de fruits et légumes, aussi bien en ville, dans les marchés ou sur les routes plus excentrées, ce qui montre bien l'importance de sa consommation.
C'est nature et crue que la pulpe du fruit va être principalement consommée, sa consommation fait alors office d'encas pour les balinais. Il est aussi très fréquent de trouver dans différents warung du jus de mangoustan connu sous le nom de « Kango ».
Parmi les produits dérivés il existe des bonbons mais aussi des suppléments alimentaires à base de mangoustan. L'écorce séchée est utilisée pour faire des thanes.

Pourquoi sacre-t-on le mangoustan « reine des fruits » ?
La reine Victoria d'Angleterre appréciait particulièrement le goût du mangoustan mais s'agissant d'un fruit fragile et difficile à transporter, elle offrait le titre de chevalier à quiconque pouvait lui assurer un approvisionnement régulier.



Il est aussi surnommé « fruit des dieux » dû à ses nombreuses qualités nutritionnelles et vertus médicinales.
Le mangoustan est souvent utilisé comme offrandes lors des cérémonies, cependant cela reste optionnel, le seul fruit obligatoirement offert aux dieux étant la banane.

Annexe H : Savoir-faire, traditions et production du riz :

	
Une plantation régulière.	*Ramasser le riz : le travail des hommes.*
	
Riz avant d'avoir été battu et écossé.	*Battre et écosser : le travail des femmes.*
	
Subak : système d'irrigation des rizières balinaises.	*Les canards : une aide naturelle en terme d'insecticides.*
	
Offrandes balinaises.	*Temple dédié au culte voué à Dewi Sri.*

Annexe I : Illustrations concernant la production de café :



Caféier et cerises de café



Graines de café après le séchage





Éléménts nécessaires à la transformation du café



Café prêt à être expédié



Dégustation de café

Annexe J : Illustrations concernant la production de cacao :



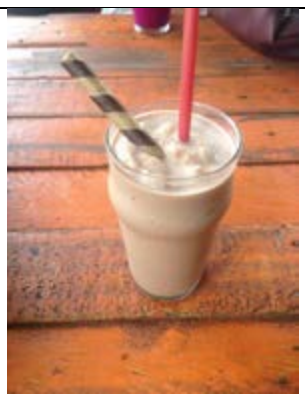

Cacaoyer et cabosse de cacao.




Exploitation de cacoyers. | *Plants de cacaoyer.*



Cabosse de cacao.

Dégustation de produits dérivés.

Annexe K : Illustrations concernant la noix de coco :



Présence des cocotier au sein des rizières.



La noix de coco et les offrandes balinaises.



Penjor aux abords du temple de Bedugul.



La noix de coco, un élément indispensable dans la cuisine balinaise.



Vente du jus de coco sur les routes de Denpasar.

Annexe L : Fiches recettes :

Sate lilit,



Il s'agit de petites brochettes de viande émiettée et enveloppée autour d'un bambou aplati, les satés sont très consommés en Indonésie. Ils sont par ailleurs similaires aux brochettes cuisinées en Malaisie. Mais les balinais ont su adopter ce plat et se l'approprier pour en faire une véritable spécificité de leur île et ils peuvent être considérés comme le symbole de leur patrimoine alimentaire.

Les satés lilit sont cuits au barbecue, qui fonctionne avec du charbon de noix de coco. Le cuisinier en charge de la cuisson va traditionnellement tenir les bâtons de la main gauche, et s'assurer de ventiler les braises avec la main droite. Le feu doit être assez fort, de façon à noircir le bambou et permettre au sucre de palme de caraméliser légèrement la viande. Il s'agit d'un plat qui sera cuisiné au dernier moment pour être consommé encore chaud et tendre.

Il s'agit d'un plat qui sera principalement consommé lors des cérémonies au cours desquelles on va offrir des satés lilit aux dieux. D'ailleurs, bien que les balinais affirment que toutes les recettes typiquement balinaises soient essentielles lors des cérémonies, on remarquera l'importance de l'événement en fonction du nombre de satés préparés.

Peu de warung vont proposer ce plat, les satés consommés quotidiennement sont généralement des brochettes indonésiennes.

Il existe plusieurs variantes de satés lili, ils peuvent être faits à base de poulet, de porc ou de canard, mais, le poulet étant la viande la plus consommée, les ayam satés lilit seront les plus fréquents. Cependant, les balinais préfèrent les babi satés lilit, brochettes de porc, et associent davantage cette recette à leur île. En effet, l'Indonésie étant un pays majoritairement musulman, la consommation de porc reste spécifique à Bali et les balinais y sont ainsi très attachés.

Pour sa préparation :
Ici il s'agira d'ayam sate lilit.
- 750 g de blanc de poulet ;
- 125 g de pâte d'épices pour le poulet ;
- 3 à 5 piments ;
- 2 c.à.s de sucre de palme ;
- Une pincée de sel.



Pour l'assaisonnement :
- 125 g de pâte d'épices pour le poulet ;
- Huile de noix de coco.

Procédé à suivre :
- Couper la viande en carrés de 1cm de côté ;
- Hacher finement les piments ;
- Bien mélanger poulet, piments, sucre de palme, pâte d'épices et sel ;
- Placer 4 morceaux de poulets sur chaque bâton de bambou ;
- Couvrir et laisser mariner pendant 1 à 6 heures.

Préparation de l'assaisonnement :
- Bien mélanger la pâte d'épices avec l'huile de noix de coco ;
- Griller les satés au barbecue sur du charbon de noix de coco très chaud et badigeonner fréquemment avec l'assaisonnement jusqu'à ce que la viande devienne dorée.

Comme pour les autres plats balinais, pour que les satés lilit soient considérés comme un repas, il faut les accompagner d'une portion de riz (il s'agira souvent de gâteaux de riz qui seront servis en accompagnement).

Babi Guling

Plat typiquement balinais, permettant à Bali de se différencier du reste de l'archipel indonésien, effectivement, il s'agit de la seule île hindouiste au milieu d'un archipel musulman. C'est donc le symbole identitaire du territoire balinais voire de « résistance culturelle ».
Il va être préparé le matin de bonne heure afin d'être consommé dans la journée, on peut aisément commander du babi guling dans un warung en guise de repas quotidien, cependant, lorsque les balinais vont le préparer à leur domicile ce sera pour une cérémonie.
Il s'agit d'un plat essentiel lors de ces dernières au sein desquels il doit toujours être présent.



Pour sa préparation :
-1 cochon de lait de 6 à 8kg,
-25 à 30 piments,
-15 noix de bancoul,
-10 échalottes,
-10 cm de curcuma frais,
-10 tiges de citronnelle coupées en tranche,
-6 gousses d'ail,
-5 cm de gingembre,
-5 cm de laos haché
-5 feuilles de citron vert ciselées,
-4 c.à.s d'huile,
-2 feuilles de salam,
-2 c.à.s de graines de coriandre pilées,
-1 c.à.s de poivre noir moulu,
-1 c.à.c de sel.

Procédé à suivre :
-Nettoyer l'intérieur du cochon,
-saler intérieur et extérieur.
-Mélanger l'ensemble des ingrédients à l'exception du curcuma puis remplir de ce mélange l'intérieur du cochon avant de le recoudre pour le fermer.
-Badigeonner l'extérieur du cochon avec l'eau du curcuma jusqu'à ce que la peau devienne jaune et brillante.
-Faire rôtir dans à la braise pendant 8h.
-Laisser reposer 10 minutes avant de servir.
-Découper la peau croustillante qui fera office de chips.
-Détacher la viande et et la couper en dès ou en tranches fines.

Pour servir ce plat, les balinais vont déposer dans chaque assiette : la viande, la farce et un morceau de peau croustillante. Lorsque l'on va commander ce plat au sein d'un warung il sera également accompagné de sate babi (brochette de porc).
On va servir le babi guling avec du nasi putih (riz blanc) et du lawar ou de l'urap (légumes).
Traditionnellement, le babi guling va se manger tiède, avec les doigts






Ayam et bebek betutu



Il s'agit d'un plat de volaille (poulet « ayam » ou canard « bebek ») farci à la sauce bumbu, plat emblématique de l'île. Il est traditionnellement préparé par les habitants et il s'illustre d'ailleurs parmi les repas préférés des balinais. Il peut être consommé tous les jours dans différents warung ou au domicile et il est également présent lors des cérémonies tant bien au buffet qu'en offrande.
La popularité de ce plat est telle qu'il est proposé dans toute l'Indonésie et dans certains pays voisins.

Pour sa préparation :
- Un poulet ou un canard ;
- 500g de *sauce bumbu* ;
- 100g de feuilles de tapioca ;
- 2 feuilles de salam ;
- 1 feuille de bananier.



Procédé à suivre :
- Préparer la *sauce bumbu* ;
- Nettoyer et faire blanchir pendant 5 minutes puis hacher les feuilles de tapioca,
- Ajouter à la sauce *bumbu* les feuilles de tapioca et de salam hachées, bien mélanger ;
- Nettoyer le poulet, puis assaisonner l'intérieur et l'extérieur avec du sel et du poivre ;
- Farcir le poulet avec la sauce *bumbu* (il est possible d'en ajouter à l'extérieur sur la peau du poulet) ;
- Recouvrir le poulet avec la feuille de bananier ;
- Faire cuire la volaille au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes (traditionnellement, le poulet sera cuit sur des braises de noix de coco pendant 6 à 8 heures et la préparation complète du plat dure 24h, ceci s'explique par le fait que pour les cérémonies les balinais préparent la sauce *bumbu* la veille pour la laisser reposer afin de développer la saveur des aromates) ;
- Dérouler la feuille de bananier avant de servir et l'utiliser comme assiette ;
- La volaille peut se servir en gros morceau ou plus finement coupée

Le *betutu* est traditionnellement accompagné de riz blanc « *nasi putih* », et d'une portion de légumes urap.

À l'origine, la feuille de bananier est utilisée pour éviter que l'intérieur du canard ou du poulet ne soit sec. Elle permet de contenir le jus et évite donc son évaporation. Aujourd'hui, nous retrouvons à Bali différentes recettes en fonction des régions, il est ainsi connu qu'à Klungkung, il contiendra davantage d'épices. À Gianyar, la volaille est recouverte de feuille de manioc et non pas de feuille de bananier. Enfin, à Glimanuk, le plat est très épicé et pimenté.



Sauce Bumbu

La sauce bumbu est un assaisonnement traditionnel caractérisé par un mélange de nombreuses épices. Dans les livres balinais sur la cuisine locale il ne figure aucune mesure précise, il est simplement écrit quels sont les ingrédients nécessaires (ingrédients qui sont classés du plus au moins important). En effet, les balinais adaptent la préparation en fonction de leurs goûts personnels et de la présence des produits dans leur région. Les villes du sud, plus riches avec des terres plus fertiles ont une recette plus complexe. A l'inverse, on retrouvera dans les villes du nord uniquement quelques ingrédients qui parfumeront plus légèrement les plats. Il existe donc autant de variantes qu'il y a de cuisiniers.



La cuisine balinaise repose fortement sur cette sauce, la préparation se fera toujours en grande quantité.

La recette présentée ici est fidèle à la cuisine de Denpasar, c'est-à-dire, riche en épices et en ingrédients.

Pour sa préparation :

- 200 g d'oignon
- 100 à 125 g d'ail ;
- 75 g de galanga ;
- 60 g de safran des Indes ;
- 50 g ou plus de chili ;
- 50 g de gingembre ;
- 50 g de citronnelle ;
- 25 g de kencur (ou faux galanga) ;
- 25 g de suie de barcoal ;
- 25 g de sucre de palme ;
- 10 à 15 g de pâte de crevettes ;
- 5 g de tamarin ;
- 1 citron ;
- Huile de noix de coco ;
- Une pincée de coriandre, de cumin et de sel ;
- Une pincée de grains de poivre noir concassés.

Procédé à suivre :

-Trancher, hacher puis mélanger tous les ingrédients ;

- Ajouter progressivement l'huile de noix de coco ;
- Ajouter la pincée de coriandre, de cumin et de sel ;
- Ajouter du citron ;
- Faire cuire dans une marmite pendant 5 minutes.

Il est aussi possible d'intégrer directement la sauce à la préparation finale et de faire cuire le tout.



La sauce bumbu est un élément majeur de la cuisine balinaise. On la retrouve par exemple en force pour le bebek/ayam betutu ou dans le babi guling.

Les sate sont aussi imprégnés de cette sauce, dans laquelle ils mijotent pendant des heures.

La préparation de la sauce bumbu est une vraie institution lors des cérémonies, elle se fait la veille de l'événement, à l'extérieur des maisons, dans les rues ou la cour du banjar. Pendant environ deux heures, les hommes se chargent de hacher les différentes épices. Une fois terminé, les femmes collectent les ingrédients pour les mélanger afin d'obtenir la sauce finale.

Lawar



Le lawar est un plat balinais résultant d'un mélange de légumes et de viande hachée assaisonné d'herbes et d'épices. Il existe différents types de lawar :
*- **Le lawar blanc** est celui qui sera le plus communément trouvé, les balinais intègrent à cette préparation le fruit du jacquier.*
*- **Le lawar jaune** dans lequel on retrouve de la noix de coco râpée ;*
*- **Le lawar rouge** mélangé à du sang de porc frais.*
*- **Le lawar vert** qui comme son nom l'indique est préparé à partir de légumes verts.*

Le lawar blanc est un plat communément consommé, on le retrouve dans les warung qui proposent ce plat accompagné de riz blanc « nasi putih ».
Il s'agit d'un plat central lors des cérémonies où toutes les variantes seront proposées au buffet. Sa préparation étant longue, elle va débuter la veille de la cérémonie. Elle peut même débuter l'avant-veille selon l'importance de l'événement.
Les femmes se chargent d'éplucher des centaines d'échalotes, de gousses d'ail et autres légumes. Les hommes quant à eux se chargent de hacher curcuma, galangal et kencur. Une fois ces tâches effectuées, la préparation du lawar peut commencer.
Le mélange des ingrédients étant très important, c'est un spécialiste de l'alimentation généralement l'homme le plus âgé qui va s'en occuper.

Pour sa préparation :
- 600g de haricots longs ;
- 120g de noix de coco râpée ;
- 6 à 8 échalotes ;
- 6 gousses d'ail ;
- 4 à 6 piments ;
- 3 c.à.c de piment frit ;
- 2 à 3 grains de poivre noir ;
- 2 grands piments rouges ;
- 2 c.à.s d'échalotes frites ;
- 1 c.à.c de sel ;
- 1 c.à.c de jus de lime.

Procédé à suivre :
- Blanchir et couper les haricots ;
- Rôtir la noix de coco râpée ;
- Peler, trancher et faire frire les échalotes ;
- Trancher finement les piments ;
- Concasser les grains de poivre noir ;
- Mélanger haricots longs, noix de coco râpée, ail, échalotes, piments frits et 2 cuillères à soupe de pâte d'épices dans un saladier.



Il n'existe pas de recette officielle ni même de recette typique pour le lawar, tous les légumes peuvent être utilisés. L'assaisonnement ainsi que la viande peuvent aussi différer d'une cuisine à une autre. On peut donc retrouver du lawar ayam, alors préparé avec du poulet, ou du lawar babi, préparé avec du porc. Pour connaître ce qu'est le lawar, il faut donc en goûter à différents endroits. Les préparations sont toujours influencées par les goûts personnels de la famille ou du cuisinier, ainsi que par la saison, la disponibilité des produits ou encore en fonction de l'utilisation du plat. En effet, lors d'une cérémonie par exemple, le lawar est plus complet et complexe que dans un warung du bord de route proposant ce plat quotidiennement.
Le lawar est toujours accompagné de riz et des satés peuvent aussi être proposés.

Urap



Il s'agit d'une salade de légumes bouillis mélangés et assaisonnée à la noix de coco. Plat très populaire à Bali, il est facile d'en retrouver dans les warungs. Connu pour de nombreux repas, il n'existe pas de recette type. La préparation se transmet de génération en génération et varie donc en fonction du cuisinier et ses goûts personnels, mais aussi en fonction de la disponibilité en légumes dans la région où est réalisée la recette.

L'assaisonnement est lui aussi variable. Il peut être très pimenté ou au contraire, plus doux ; dans les régions du nord, il sera simple et composé uniquement de quelques épices, en revanche, nous trouverons dans les régions du sud une sauce sambal plus complexe et parfumée.

Ce qui rend l'urab facile à préparer et qui lui permet d'être aussi commun c'est qu'il peut être réalisé avec les légumes que l'on veut même si il s'agit majoritairement de légumes feuilles. Ainsi, pour connaître véritablement ce plat, il faut en consommer de nombreuses fois, dans différentes régions.

L'urab peut être consommé en plat principal (notamment pour les repas végétariens par exemple) ou en accompagnement. On en retrouve dans le nasi campur afin d'assurer la portion de légumes. Il est aussi fréquent qu'il soit servit avec de l'ayam/ bebek betutu, les sate, etc.

À l'origine, l'urap semble provenir de l'île de Java ou plus largement, être une recette nationale indonésienne. Mais les balinais en ont fait leur version en employant les légumes cultivés sur leur territoire, et en préparant une sauce bien plus épicée que celle utilisée sur les autres îles de l'archipel. La différence provient aussi du fait que les balinais font griller la noix de coco râpée, alors que dans d'autres provinces elle est cuite à la vapeur avec les épices.

L'urab est donc bel et bien adopté par tous les balinais, c'est un plat emblématique et spécifique de leur île, qu'ils considèrent comme appartenant à leur patrimoine alimentaire.



Pour sa préparation :
- 300 g de noix de coco râpée ;
- 150 g de choux ;
- 150 g d'épinards ;
- 150 g de haricots longs ;
- 150 g de germes de soja ;
- 3 c.à.s d'échalotes frites ;
- 2 grands piments rouges ;
- 1 pincée de sel.

Procédé à suivre :

Pour les légumes :
- Rôtir légèrement la noix de coco râpée ;
- Couper le chou en carrés de 1.5 cm de côté et le blanchir ;
- Couper les épinards et les haricots longs en lamelles de 2.5 cm de longueur et les blanchir ;
- Blanchir les germes de soja ;
- Trancher en fines lamelles les piments rouges.

Préparation de la sauce sambal :
- 40 g de galanga ;
- 30 ml d'huile de cuisson ;
- 4 c.à.s de piment frit ;
- 3 échalotes frites ;
- 3 feuilles de citron ;
- 2 à 3 grains de poivre ;
- 1 c.à.s de sucre de palme.

Procédé à suivre :

Pour la sauce sambal :
- Peler et broyer finement le galanga ;
- Hacher finement les feuilles de citron ;
- Concasser les grains de poivre noir ;
- Hacher le sucre de palme ;
- Mélangez bien les ingrédients.

Mélanger les légumes, les piments et la noix de coco râpée. Ajouter la sauce sambal puis garnir avec les échalotes frites.

Annexe M : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation des sate lilit :





Préparation des sate lilit.





Cuisson des sate lilit.



Sate lilit accompagnés de gateaux de riz



Sate lilit accompagné de sauce cacahuète.



Warung en bord de route servant des sate lilit

Annexe N : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation du babi guling :

<table>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Babi guling : une spécialité du marché de Gianyar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td colspan="2">Assiette de babi guling</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Warung servant du babi guling</td><td>Préparation du babi guling pour les cérémonies.</td></tr>
</table>

Annexe O : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation de l'ayam et du bebek betutu :





Assiette d'ayam betutu servie dans un warung à Denpasar



Ayam betutu en offrande lors d'une cérémonie.





Préparation de l'ayam betutu.



Préparation de la sauce bumbu pour accompagner l'ayam betutu

Annexe P : Illustrations des savoir-faire autour de la réalisation de la sauce bumbu :





Ingrédients nécessaires à la réalisation de la sauce bumbu





Mélange des ingrédients.



Cuisson de la sauce bumbu.



Utilisation de la sauce bumbu pour la réalisation de l'ayam betutu.



Utilisation de la sauce bumbu pour la réalisation du babi guling.

Annexe Q : Illustrations *urap* et *nasi campur* :



Préparation de l'urap.



Urap.





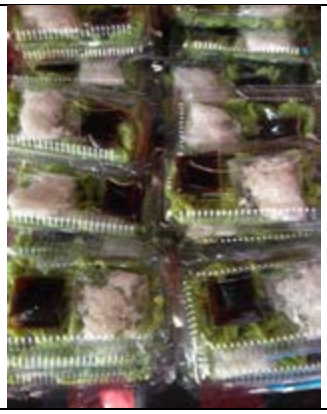
Présentation du nasi campur au sein d'un warung.



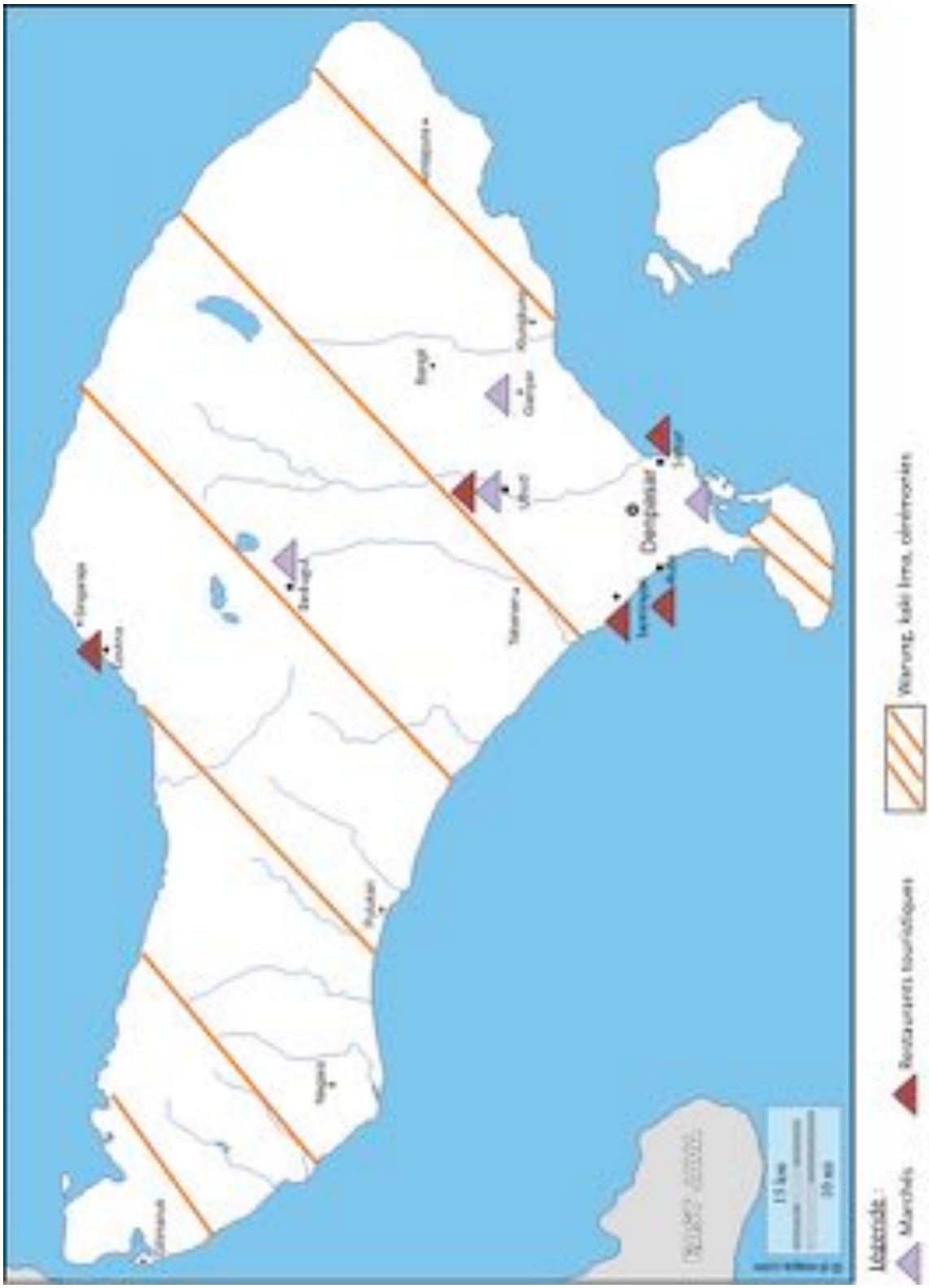


Assiettes de nasi campur

Annexe R : Desserts balinais :

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Ingrédients clés dans la réalisation des desserts balinais : sucre de palme, pate de noix de coco et de pandanus.</td><td>Stand de desserts balinais sur le marché nocturne de Gianyar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Desserts préparé pour les cérémonies</td><td>Quelques desserts balinais en vente dans un warung.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Klepon en vente sur le Art Market à Denpasar</td><td>Es campur en vente sur le Art Market à Denpasar.</td><td>Pisang Goreng.</td></tr>
</table>

Annexe S : carte lieux de restauration :



Annexe T : Illustrations des lieux de restauration traditionnels :





Marché nocturne de Gianyar.



Stand de restauration au marché nocturne de Gianyar.



Stand de fruits sur le marché de Bedugul (nord de Bali).



Stand de légumes sur le marché de Bedugul.



Warung traditionnel situé en bord de route.





Dans certains warung le service s'effectue à la main.



Kaki lima aux abords d'un parking à Denpasar.

Annexe U : exemples de cours de cuisine proposés aux touristes :

Exemple n°1 :



Exemple n°2 :

Balinese Farm Cooking School
Rp. 400k only
10 People Max
5 dishes + 1 Dessert
BOOK NOW!
RECOMMENDED ON
tripadvisor
Local Market Visit
Organic Farm Tour
Hands on Cooking
Indulge
Local Market
Authentic Lifestyle
PLEASE CONTACT FOR DETAILS!!!

Annexe V : Enquête de satisfaction à administrer aux visiteurs :

Désireux d'apporter de nouvelles améliorations à notre événement et de répondre au mieux aux attentes de nos visiteurs, nous vous sollicitons afin de remplir ce questionnaire. Nous vous serons très reconnaissants de bien vouloir prendre quelques minutes de votre temps afin de répondre à nos questions et de le remettre soit à un bénévole du Ubud food festival soit de le déposer dans l'urne prévue à cet effet à la sortie du site. Nous vous remercions pour votre implication.

1. **Communication :**

A) Comment avez vous pris connaissance de la manifestation ?

a. Affiches, flyers, brochures ;
b. Presse ;
c. Média (Radio, télévision) ;
d. Réseaux sociaux (facebook, twitter, instagram) ;
e. Bouche à oreille ;
f. Point d'information touristique ;
g. Autre, précisez : ……..

B) Que pensez-vous de la communication autour de la manifestation ?

a. Très satisfaisante ;
b. Correcte ;
c. Pas satisfaisante ;
d. Pas du tout satisfaisante ;

C) Êtes-vous venus spécialement à Ubud à cette date pour l'occasion du Ubud Food Festival ?

a. Oui ;
b. Non.

2. **Offre générale :**

D) Comment évalueriez-vous le festival :

a. Très satisfaisante ;
b. Correcte ;
c. Pas satisfaisante ;
d. Pas du tout satisfaisante.

E) Avez-vous des remarques à faire pour améliorer l'offre générale du Ubud food festival ?

……

……

……

……

3. **À propos des activités mises en place par les cuisiniers des *warung* traditionnels :**

F) A quel type d'initiatives mises en place par les cuisiniers des warungs traditionnels avez-vous participé (plusieurs réponses possibles) :

a. Conférences ;
b. Cours de cuisine ;
c. Offre de restauration.

G) Qu'avez-vous pensé des activités mises en place par les cuisiniers des warung traditionnels :

a. Très satisfaisante ;
b. Correcte ;
c. Pas satisfaisante ;
d. Pas du tout satisfaisante.

H) Sur une échelle de 1 à 10 (10 étant la meilleure note) à quel point avez-vous apprécié les activités mises en place ? ……

I) Ces activités vous ont-elles apporté un regard nouveau sur ces établissements :

a. Oui;
b. Non.

J) Aviez-vous déjà mangé dans un warung traditionnel :

a. Oui ;
b. Non.

K) Grâce à ces activités pensez-vous fréquenter davantage ces établissements :

a. Oui ;
b. Non.

L) Recommanderiez-vous désormais ces établissements traditionnels à d'autres voyageurs :

a. Oui ;
b. Non.

M) D'après vous l'offre de restauration proposée par les warung traditionnels est-elle suffisamment mise en valeur dans l'activité touristique ?

a. Oui, pourquoi : ……
b. Non, pourquoi : ……

M) Avez-vous des remarques à faire concernant l'offre des cuisiniers des warungs traditionnels ? ……

……

……

……

……

Annexe W : Extraits des retranscriptions réalisées :

Entretien n°1

Interrogé : B W.
Profession : Journaliste et commentateur culinaire.
Date de l'interview : 29 mai 2016 à 16h
Lieu de l'interview : Ubud food festival
Durée de l'entretien : 25 minutes.

M.G: Can you talk to me about the Ubud community, about its main attracts?
B.W: Ok, Ubud in the past was known as an artist community so even artists from abroad they came to Ubud and they did a work here that's what you can see so many foreign painters, very famous. But situations changed with mass tourism, suddenly Ubud became the destination for tourists all over the world but fortunaly Ubud is known not anymore as artist community but as culture community, people come here for yoga, for healthy food, there are a lot of restaurants here in Ubud actually offering good vegetarians food, good healthy food.
M.G: So for you, what can define traditions in Ubud?
B.W: in terms of cuisine because that's what I know more, in terms of cuisine Ubud is very rich, Ubud has a lot of traditional recipes for instance one is called Ayam betutu or smoked duck but smoking of duck or chicken is done very traditionally, it's cooked with spices and then it is rapped and burn of smoked for about 6 or 8 hours, so the results is a very tender duck of chicken very tasty because all the herbs and spices came into the fabrics.
M.G: How could you define the Balinese food?
B.W: Balinese food is very rich, it's a microcosm of Indonesian traditional food, every island in Indonesian has their own traditional recipes and Bali is also the same. If you talk about Balinese cuisine, you have to know that north Bali cuisine is different from south Bali cuisine. [Why? What is the difference?]. The difference actually also depends of the quality, hum, the southern part of Bali is usually richer, the land is also more for ail so you have many vegetables, many chicken many proteins, but if you go to the north the land is not very fertile you don't get many vegetables as in the south. So the food and the cuisine in the southern part of Bali and the northern part of Bali tends to be much simple, in the north it's simple just with sambal and chilli sauce that's all. But in the south the food has to be cooked with many herbs and spicy and cooked with so many process.
M.G: So for you what are the main characteristics of Balinese food?
B.W: If you talk, if you speak generally about Balinese food, Balinese food is very rich and herbs and spices.
M.G: Is it the same food in every city?
B.W: Almost the same, almost the same but for example Denpasar is a big city, the food is more elaborate in Denpasar, here in ubud it used to be a village and today it's still a village so the food for me is more honest, more original, I prefer food in Ubud.
M.G: But in Ubud there are more tourists so maybe the tradition came down?
B.W: Ah ok, at one time in the eighties the restaurants and café here in Ubud were not so much and many of them served what I called "western down tourists food". So they try to make sandwiched, they try to make pancakes and when they served Balinese food they served it not originally but now it changes, because now if restaurants serve western food it is really western food and at the same time they also serve true Balinese food and there is good.
M.G: and in Denpasar it's more elaborate?
B.W: Denpasar, no no no, what I mean for "elaborate" is that, for instance for the same cooking, people in Ubud may use about 10 herbs and spices but in Denpasar maybe they use 15 herbs and spices to cook the same food, the same dish.
M.G: Do you think people can make the difference between the Indonesian food and the Balinese food?

B.W: Yes, they do, it's very distinct : number one Balinese food is more aromatic, you can small, it's very distinct, if you smell the food you know immediately ah this is Balinese food because of the distinct spices and herbs they use.
MG: According to you what are the most traditional Balinese recipes?
B.W: ok, hum it comes in two, two different things: number one is what they call "basic spices" and the other one is the "aromatic spices". Aromatic spices differ from city to city that's why I say Denpasar is more elaborate in Ubud they use other kinds of aromatic spices, for instance hum they use cumin here and they use also some aromatic herbs in Ubud.
M.G: Can you describe me a traditional Balinese meal?
B.W: Ok traditional Balinese meal. Balinese like Indonesian, they don't know the concept of appetizer, main course and desert. All food comes in one plate so one plate consists in rice, proteins and vegetables. That's the typical, you call it "nasi campur".
M.G: And do you think the Balinese food is known in all the world?
B.W: Not yet, not yet unfortunately because we don't promote it and we should promote it yes.
M.G: How can we promote it?
B.W: A lot of things, we can use television, we can use newspaper and magazines to promote it. The promotion is still lacking, they have to promote more.
M.G: The Balinese restaurants cook with local ingredients?
B.W: Hum, hum yes they go in the market everyday, every morning. The concept of eating local is from here, from Bali and in all Indonesia. In Ubud you can find a lot of restaurants actually taking the ingredients from the gardens and to the tables.
M.G: Do you think that Balinese people are proud to transmit their traditions?
B.W: I think Balinese people are complaisant, you know complaisant? I mean Balinese people are already happy with what they have, tourists from all over the world come here, so they think that it's enough, but it is not enough. Actually we have to promote, we have to go out, to get more people to understand Bali, Balinese food and Balinese culture. They are to proud and they don't do anything because they think it's enough but it is not enough actually.
M.G: Do you know if there are some formations about food in Bali? Some catering schools?
B.W: Not many, but if you go to Benoa there is a university and they educate people, young people to work in hotel, in the service and also in the kitchen.
M.G: So, for you it's very important to promote Balinese food and to transmit it?
B.W: Vey much, yes, promotion is important to tell the world how much Balinese food is good.
M.G: Can you give me your opinion about tourism in Bali?
B.W: Tourism in Bali… Unfortunately Indonesia, the face of Indonesia tourism is only Bali and that is actually bad because all the tourists come to Bali, and the capacity, the caring capacity of Bali is limited so it is dangerous if we have more tourists coming to Bali. What I would to see it's people who come to Indonesia to see other part of Indonesia, I would like to see more part of Indonesia becoming the focus for international tourism.
M.G: So for you tourism can be a bad thing for the future of Bali?
B.W: Oh yes, because the caring capacity is limited. If there are many more hotel to be build, it means a lot of rice fields, paddy fields will be gone. So mass tourism is not for Bali. Bali has to be more exclusive in terms of tourism development.
M.G: And do you have links with tourism and the actors of tourism?
B.W: Unfortunately, the government think that they are to clever so they don't talk to people like me, they don't need to talk to people like me, I am nobody. They don't even take me into account. I try through my writing, I write to write but I never be contacted by them.
M.G: Do you think that Balinese food can be an attraction for the tourists?
B.W: Definitely. And not only for international tourists, even for Indonesian tourists, because for many Indonesian when they come to Bali, because Indonesians are Muslim for most of them, they don't eat pork, they are afraid to eat here, because they think all food contain pork in Bali and there is not the case there are a lot of food without pork in Bali.
M.G: Do you know what is the tourists' behaviour with the Balinese food? Do you know if they eat in traditional warung?

B.W: Yes, some of them they look for authentic, original, traditional cuisine. But some tourists they just go for easy food, comfort food, they look for hamburgers, sandwich.
M.G: Do you know what is the favourite Balinese food for tourists here?
B.W: Hum, "sate" I think. Because in Bali come in so many different versions.
M.G: Do you think the menu in Balinese restaurants are adapted to tourism?
B.W: Some of them yes, I mean both, how long have you been here? [One month], ok I think you know already, if you want to eat traditional food you go to that place, to eat local you go to that place.
M.G: Do you think small warung adapt their food for tourists?
B.W: No. There is just one: less spicy but not other impact.
M.G: What would you advice to try in Balinese food?
B.W: Ayam betutu and lawar lawar is a mix of vegetables, many kind of vegetables you can use to get lawar, you can use young jack fruit, you can use spinach, you can use fern leaves, you can use leaves of star fruits, many vegetables. They just blanched the vegetables and they use fried coconuts and some herbs and spicy mix together, very healthy and very good.
M.G: Can you talk to me about Ubud food festival?
B.W: I think Janet DeNeefe is the founder of festival, she is a restaurateur, she has 2 restaurants and she loves food, she loves cuisine and she knows that culinary, gastronomy, cuisine is very fashionable today, everyone talk about it, so she decided to this food festival and I think this is good because every year you can be certain to talk about Indonesian food and Balinese food.
M.G: According to you what is the opinion of the inhabitants about this festival?
B.W: Oh they like it because more guests coming. People come here to talk about food and to see the future of food.
M.G: Do you think tourism can be bad for Balinese food?
B.W: No, I think if you treat the tourism properly and if we have a good strategy to promote Balinese food, I think we need tourists to come to Bali to eat Balinese food. So they are good not bad.
M.G: And how do you see the future of tourism in Bali?
B.W: I am afraid to say that I am not sure because it's in the hand of the government, the government define a strategy to bring tourists to Bali and if they continue to make a mass tourism, Bali will be destroy for sure.
M.G: Do you think there is a future for tourism and food in Bali?
B.W: Oh yes, in every place; cuisine in Bali is so diverse. You have to go to every place to try Balinese food: you have to go to Singaraja to try their food, you have to go to Karangasem to try their food too.

Entretien n°2

Interrogé : A S.
Profession : Balinais et guide touristique (exerçant principalement à Ubud).
Date de l'entretien : mardi 7 juin 2016 à 17h
Lieu de l'entretien : Résidence Wisma Udayana.
Durée de l'entretien : 45 minutes.

M.G: Yes, so you are the taxi driver so you take the tourists with you and you bring them to the site they want to visit and then you make the visit with them? You explain them everything?
A.S: Yes actually yeah, so for the example, one day if I have tourists who need a guide here, so what I am do is actually it will depend of the kind of activity they want to do here, for example for a cycling tour company I will pick the tourists up and then I will give explanations about what we have to do in the time so for the examples visiting the coffee plantation and then get a breakfast with a nice view and after that get the bike and start ride the bike. So I am gonna give explanations about all of the culture and the traditions in Bali and then what kind of activities

the Balinese people do and the reality. And then also I am gonna give explanations about the classification of the human or cast and then anything else.
M.G: And what is you opinion about tourism? What do you think about this activity?
A.S: It's really hard to say… My state mind about tourism and specifically in Bali it's that we don't have a good system regulation for the stakeholders, for the investors and then actually for the local people. Mostly the investors it's really growing so fast and then all of the benefits are only collected by the investors and then what happen with the local people? Just to be … what you call it… they are just an audience, just watch all of the process of the tourism and they don't get anything. They try to be part of tourism but they can't.
M.G: so for you the tourism is too important in Bali and not very good for the territory?
A.S: Humm the tourism is really important for the Balinese people, you know why? Because of money and then also we didn't have another resource. The case of tourism is unique, so like in Kuta it's like universal tourism, it's beach, nightclubs, and anything else. It's the same activity than you can find in Australia, France, USA, and anywhere. It's same, you can find the beach right and nightclubs but it's not the case in Ubud where you can find the culture like the traditional dance, and then any kind of the local system like cremation ceremonies, many activities that you can't find anywhere else, just in Ubud, just one place. So it's an important point for the development of the tourism, but we have to make good regulations because you know from the tourism many impacts come like on culture, the tourists with a different culture. So the local people when they see the tourists they are more interested to follow the culture it's like a mix culture like acculturation. So the government is like a key for keeping a good tourism in Bali.
M.G: What is the link between inhabitants and tourism activity? What Balinese people think about tourism?
A.S: Ooooh, actually the Balinese people, they never had a vocation for tourism and many Balinese people never had visited another place, so when they see tourists come to Bali, they think that all the tourists are really rich because they can come here and then buy anything. Maybe, they are spending a lot of money for having fun and they don't care about anything. It's an economic resource, without the tourists and tourism Bali is nothing… We just have culture that's it. Maybe if all the tourists gone here maybe…I cannot imagine what it will be and what we gonna do.
M.G: Do you think authenticity, tradition can be an attraction for tourists?
A.S: Yes, mainly people here are looking for incredible things like the culture, the reality and then also about what exactly is Bali. So maybe mostly the people want to visit villages to see the reality, the people who produce rice. I think everyone want to see it. I was with a cyclist group and our trip was about how people harvest the rice, and they were very interested.
M.G: So do you think that tourist are attracted by Balinese food? Do you think they want to eat Balinese food or they want to eat international food?
A.S: So, generally they have to do adaptation, they want to eat Balinese food but not every day and all the time, they just want to try
M.G: And when they try they go in a big restaurant, in their hotel or they go in warung, in the street?
A.S: Balinese food is not really common, is not really popular in the restaurant. I think mostly the restaurants just served international food and some of them sell Indonesian food too but not all of the restaurant.
M.G: And when you are with tourists, what do they want to eat? They want to go in a small warung to try a real Balinese food? Or they want to go in a big restaurant with international food and Indonesian food? What do they want to eat for most of them? Is it international food or Balinese food?
A.S: It's Indonesian food, not Balinese food because they are really worried with the stomach, intestines, they are afraid about spicy, and ingredients because you know Balinese use man ingredients when they make food.
M.G: Do you think tourists make the difference between Balinese and Indonesian food?

A.S: It's really different. But I think no, I think for them it's the same. Because they think that all of the place in Indonesia the food is the same but in Bali what make the difference it's the ingredients.
M.G: For you what is the traditional food in Bali?
A.S: It's lawar. And tourists are not really interested with the lawar because we use the fresh blood and they are disgusted and they don't want to eat fresh blood. But Balinese food and Indonesian food is really different but not for tourists they don't know about it so we give explanations about what we make.
M.G: Ok, so in Ubud they are some specific restaurants just for tourists with western food?
A.S: All of the restaurants in Ubud have a western menu.
M.G: So tourism has an impact on the food?
A.S: Yes because some of the Balinese people consume pizza really often because of prestige, they want to feel really cool, they want to be like the foreign people.
M.G: And do you think tourism is a good thing for the territory?
A.S: Hum, depend of how we manage tourism. As long as we can keep the local culture it's gonna be good. If it's like in Kuta it's not a good thing. I think Kuta separate western people and local people. I think there's a gate. When I see people in Seminyak I see that they are following the culture of tourists like using short pants, using bikini and anything else tourists do and it's not a good thing because identity loose power and they don't know about that, they are already far away from old culture and they move to tourism culture.

Entretien n°3

Interrogé : A
Profession : Chargée de la promotion au sein de l'alliance française à Denpasar.
Date de l'entretien: mardi 21 juin 2016 à 10h
Lieu de l'entretien : Alliance française.
Durée de l'entretien : 40 minutes.

MG : Pour toi si je te dis « patrimoine » à quoi est-ce que ca te fait penser ?
A : C'est les traditions, quelque chose qui se transmet entre les générations.
MG : Et pour toi à ton avis qu'est-ce que vos ancêtres vous ont transmis ?
A : Le rassemblement dans les cérémonies, faire la cuisine ensemble, prier, prier ensemble. Tout ce que nous faisons ici à Bali c'est patrimoine.
MG : Est-ce que la gastronomie a une place importante dans le quotidien des balinais ?
A : Ah oui bien sûr.
MG : Est-ce que tu pourrais me décrire les moments de repas, de cuisine ?
A : Euh pour les balinais les repas c'est pas seulement pour des gens mais aussi pour des dieux. On va faire des offrandes tous les jours, il y a les offrandes quotidiennes. Et dans ces offrandes il y a des repas, beaucoup de types de repas. Si on fait Galungan, le repas c'est du cochon ou peut-être la cérémonie pour des grands-parents qui sont morts on utilise le canard. Il y a quelques types de repas pour les offrandes.
MG : Peux tu me dire comment les taches sont réparties, à quel moment les repas vont se prendre ?
A : On fait la cuisine ensemble, on fait saté lilit comme ca, on fait lawar et on mange ensemble mais toujours il y a la relation avec la date importante pour Bali.
MG : Est-ce que tu pourrais me décrire l'alimentation balinaise ? C'est-à-dire de quoi se compose en général la gastronomie balinaise ?
A : D'après moi dans la gastronomie balinaise, il y a beaucoup d'épices et c'est une signature de caractère des repas balinais. N'importe quelles épices mais y aura toujours des épices.
MG : Et qu'est-ce que tu apprécies dans la gastronomie balinaise ?

A : Hum j'adore la gastronomie balinaise. J'ai habité pendant quatre ans à Java et quand j'étais à Java j'ai trouvé qu'il y avait beaucoup de différences entre les repas balinais et les repas javanais, balinais c'est très compliqué et les repas javanais c'est plus simple.
M.G : Quel est ton plat préféré à Bali ?
A : Babi guling.
MG : Donc du coup si je devais te demander quelle est la différence entre la gastronomie balinaise et la gastronomie indonésienne en règle générale tu me dirais que c'est quoi ? Comment est-ce que la gastronomie balinaise se différencie ?
A : Peut-être les épices et la composition. Les épices c'est l'ingrédient principal, c'est très différent avec les autres régions.
MG : Pour toi est-ce que c'est important de garder et de faire perdurer les traditions alimentaires ?
A : Oui c'est important de garder et toutes les caractéristiques balinaises et pas seulement la gastronomie mais toutes les choses.
MG : Et est-ce que la gastronomie c'est quelque chose que l'on va transmettre ?
A : Oui je crois c'est important d'enseigner à des enfants pas seulement à consommer mais aussi à produire parce que pour ma génération c'est très difficile de trouver quelqu'un qui peut cuisiner.
M.G : Est-ce que tu peux toi cuisiner balinais ?
A : Non (rire).
MG : Quelle est la différence entre un repas de tous les jours et un repas pour les cérémonies ?
A : Euh la différence peut-être c'est que pour les cérémonies on fait plus symbolique. C'est comme si on offre aux dieux une partie du repas principal.
MG : Et quelle est la différence entre ce que vous allez manger tous les jours et ce que vous allez manger le jour des cérémonies ?
A : Euh peut-être comment on arrange les repas, parce que c'est plus festifs parce que c'est pour dieux il faut une plus belle présentation, il y a beaucoup de décorations.
M.G : D'accord, et pour toi qu'est-ce que c'est que le patrimoine alimentaire ?
A : C'est des repas qui sont la signature d'une région, ce qu'on doit garder.
MG : Selon toi qu'est-ce qui fait que Bali est une destination touristique ? Quels sont les atouts, qu'est-ce que les touristes vont apprécier à Bali ?
A : La tradition, la culture, la danse, la culture habituelle, le lien que les gens ont avec les cérémonies c'est très intéressant pour eux.
MG : Alors d'après toi qu'est-ce que les touristes vont rechercher en venant à Bali ? D'après toi pourquoi ils viennent à Bali ?
A : D'après moi peut-être qu'ils viennent pour les paysages, la plage, les plages. Aussi pour voir les cérémonies, surtout peut être pour voir quelques cérémonies dans certaines régions. [Donc pour la culture ?] Oui pour la culture.
MG : D'accord. Est-ce que tu as remarqué des choses particulières dans la manière dont les touristes vont se comporter pendant leurs vacances ? Quelles sont les habitudes alimentaires ? Où vont-ils manger ? Dans des restaurants à touristes ou bien comme les indonésiens dans des warung ?
A : Euh d'après moi si c'est la première pour eux qu'ils visitent Bali, ils mangent dans les restaurants qui peut-être servent des repas balinais mais pas de manière original. Mais pour les touristes qui visitent souvent Bali, ils préfèrent aller aux marchés traditionnels ou aux petits warung car ils connaissent déjà l'environnement.
M.G : Donc pour toi le touriste qui vient à Bali pour la première foi il va manger plutôt dans les restaurants internationaux et les touristes qui viennent souvent ou en tout cas pour qui c'est pas la première foi ils vont manger plutôt dans les warung ?
A : Oui
MG : Est-ce que tu penses que c'est important de faire connaître du coup l'alimentation balinaise par le biais du tourisme ?
A : Oui bien sur, car on ne vend pas seulement aux touristes le paysage, la culture mais aussi les repas, la signature.

MG : Et est-ce que le tourisme a entrainé une perte de valeur au niveau des traditions, de la culture ?
A : En quelque part oui, parce qu'aujourd'hui quand les balinais utilisent la tradition c'est seulement pour le tourisme. C'est parce que il y a le tourisme qu'on peut garder la tradition c'est pas parce qu'on a du respect pour la tradition c'est juste pour le tourisme, c'est très commercial.
MG : Est-ce que tu peux me donner des exemples de traditions comme ca, d'endroits à Bali ?
A : Peut-être à Tanah Lot, avant il n'y avait plus beaucoup de spectacles sur la danse mais quand le tourisme a augmenté il y a eu beaucoup plus de spectacles mais ca fait diminuer le sacré de ces danses parce que on le fait toujours pour entretenir le tourisme. [Et qu'est-ce que tu en penses de ca ?] C'est un effet négatif, parce que la priorité aujourd'hui c'est l'argent, c'est comment profiter du tourisme mais on oublie la valeur de ces traditions.
MG : Est-ce que d'après toi le tourisme a entrainé des changements sur le territoire ? Qu'est-ce que le tourisme a fait au niveau économique?
A : Le tourisme aujourd'hui à Bali c'est un domaine principal de survie économique, on bénéficie beaucoup du tourisme. Mais ca change beaucoup de choses ici à Bali parce que les balinais aussi dépendent du tourisme.
MG : Et qu'est-ce que tu en penses de ca ?
A : C'est, je suis pas d'accord avec cette situation mais c'est la faute du gouvernement parce que tout d'abord il faut former les balinais pour les préparer eux-mêmes à faire face au tourisme. Mais c'est le gouvernement qui a seulement donné des droits pour organiser le tourisme à Bali aux investisseurs ou quelqu'un qui a beaucoup de capital c'est pas pour des gens locaux.
MG : Et ensuite au niveau social, est-ce que le tourisme va générer une ouverture, un renforcement des traditions et des identités, est-ce que ca va créer des projets communs dans les communautés ? Est-ce que les gens vont plus travailler ensemble ou est-ce qu'au contraire ils vont se diviser ?
A : Je pense que ca va dépendre des régions parce que il y a des régions à Bali qui sont fanatiques, qui gardent bien leurs traditions mais il y a aussi des communautés qui veulent faire les activités seulement pour le tourisme et pas pour la communauté, il y a beaucoup de gens qui vont vendre leurs terrains pour le tourisme même si c'est interdit par la tradition mais pour l'argent…
M.G : Est-ce que tu penses que le tourisme a provoqué des changements dans l'alimentation ? Quelles ont été les conséquences de la mise en tourisme pour l'alimentation ?
A : Euh je trouve qu'il n'y a pas de changement dans la partie traditionnelle, on peut encore trouver des produits traditionnels au marché traditionnel comme ca. Mais dans les restaurants pour touristes il y a beaucoup de changement et c'est très triste pour les touristes car les restaurants font des modifications seulement pour vendre mais c'est pas le gout original c'est seulement pour vendre, c'est seulement pour attirer les touristes alors ils font des repas plus occidentaux, exotiques.
MG : Et qu'est-ce qu'ils vont modifier ?
A : Parce que dans la vie quotidienne on mange plus simplement c'est pas du luxe alors qu'au restaurant la présentation c'est très impossible pour des gens locaux c'est quelque chose de ridicule.
MG : Qu'est-ce qu'ils vont rajouter en fait les restaurants, qu'est-ce qu'ils vont modifier dans les recettes ?
A : Je ne sais pas mais pour le même repas dans un marché traditionnel on peut acheter pour moins cher et au restaurant ici à Bali avec moins de qualité c'est très cher.
MG : D'accord, du coup tu penses que l'alimentation dans les restaurants elle s'est dégradée ? Elle a perdu de la qualité ?
A : D'après moi oui parce que je suis balinaise oui.
MG : Maintenant est-ce que tu penses que le tourisme va profiter à tout le monde.
A : Non
MG : Et du coup qu'est-ce qu'on pourrait faire pour que le tourisme puisse profiter à la population locale ?

A : Hum d'après moi pour le tourisme peut-être il faut mélanger avec des habitants trouver quelque chose de plus original et pas seulement avoir un guide touristique.
MG : D'accord, et d'après toi qu'est-ce qui fait la richesse de Bali pour l'économie balinaise ?
A : C'est le tourisme, aujourd'hui c'est le tourisme qui donne beaucoup d'argent. [Et avant ?] Avant c'était l'agriculture.
MG : Et si jamais Bali venait à perdre tous les touristes ? Si il n'y avait plus de tourisme à Bali ?
A : Bien sur on peut perdre beaucoup d'argent mais on peut retourner en arrière.
MG : Pour toi est-ce qu'il faut que le tourisme continue de se développer encore à Bali ?
A : Ça dépend quel développement, parce que aujourd'hui le gouvernement va augmenter le nombre d'hôtels et d'après moi c'est très ridicule mais si ce développement ca veut dire augmenter la qualité, la relation entre les gens locaux avec les touristes oui bien sur c'est le plus important aujourd'hui.
MG : Donc tu penses que c'est le gouvernement qui fait mal son travail ?
A : Oui (rire).
MG : Et du coup est-ce que tu penses qu'il y a un risque si le tourisme continue de se développer comme il est en train de le faire en ce moment ?
A : Ah oui bien sur, il va détruire, aujourd'hui il y a déjà beaucoup d'effets négatifs à cause du tourisme. [Lesquels ?] Les traditions qui sont perdues, les gens qui deviennent dépendants c'est très dangereux pour le futur.

Entretien n°4

Interrogé : F.R
Profession : /
Date de l'entretien: Jeudi 30 juin 2016
Lieu de l'entretien: Seminyak.
Durée de l'entretien : 10 minutes.

M : À quelle fréquence partez-vous en voyages ?
F.R : Une à deux fois par an environ.
M : C'est assez fréquent du coup quelle importance accordez vous aux voyages ?
F.R : C'est primordial, je pourrais qualifier ca comme étant une passion.
M : C'est la première fois que vous venez en Asie ?
F.R : Non pas du tout, j'ai beaucoup voyagé en Asie.
M : D'accord, en règle générale que recherchez-vous en vous rendant sur un territoire inconnu ?
F.R : La découverte des populations, des paysages, des monuments.
M : Qu'est-ce qui vous pousse à vouloir découvrir tout ca ?
F.R : Je dirai que c'est la curiosité.
M : Pourquoi êtes-vous venu à Bali pour vos vacances ? Qu'est-ce que vous recherchiez en venant ici ?
F.R : Je voulais des beaux paysages (plages, rizières, etc.), pratiquer la plongée pour profiter des beaux fond marins de Bali, rencontrer des gens, aller au restaurant, et surtout bénéficier d'un climat agréable.
M : C'est la première foi que vous venez à Bali ?
F.R : Oui.
M : Comment avez-vous eu l'idée de venir à Bali ?
F.R : Par le bouche à oreille, j'ai l'habitude de voyager alors c'est en discutant avec d'autres voyageurs.
M : Vous êtes là dans le cadre d'un voyage organisé ?
F.R : Non.
M : Quelle importance accordez-vous à l'authenticité au cours de vos voyages ?
F.R : Pas une très grande importance.

M : Comment vous me décririez l'authenticité ? Pour vous qu'est-ce que c'est ?
F.R : Je dirai que c'est un pays qui garde ses nombreuses coutumes ancestrales.
M : Dans ce cas diriez-vous que Bali est une destination authentique ?
F.R : Non je ne pense pas.
M : Et le patrimoine alimentaire si vous deviez me le définir que diriez vous ?
F.R : C'est une cuisine qui se lègue de génération en génération.
M : Quelle importance accordez-vous à la gastronomie lors de vos voyages ?
F.R : Je n'y accorde pas beaucoup d'importance même si j'aime découvrir la gastronomie locale lors de mes voyages, mais je pense que je ne mangerai jamais aussi bien qu'en France (rire).
M : Est-ce que la découverte de nouvelles gastronomies fait partie de vos motivations durant vos voyages ? Est-ce que c'est important de découvrir le patrimoine alimentaire local ?
F.R : Non ce n'est pas une priorité pour moi dans mes voyages.
M : Consommez-vous majoritairement une gastronomie locale. Ou bien vous privilégiez les établissements proposant une carte internationale ?
F.R : Non je mange locale pour moi c'est quand même essentiel lorsque l'on visite un pays.
M : D'accord, à quelle fréquence consommez-vous la nourriture locale ?
F.R : A chaque repas.
M : À quelle fréquence mangez-vous à l'extérieur de votre lieu de résidence au cours de vos voyages ?
F.R : Huum tout le temps, enfin on va dire les trois-quarts du temps.
M : Quels types d'établissements choisissez-vous ? Qu'est-ce qui va vous attirer ?
F.R : Je vais choisir des établissements qui sont fréquentés par les habitants du pays que je visite, pour que je puisse rentrer en contact avec la population.
M : Comment est-ce que vous allez choisir ces établissements ?
F.R : En principe ce sera grâce à des guides comme le *Lonely Planet* mais aussi grâce aux conseils que d'autres personnes auraient pu me donner mais aussi par rapport à la localisation du restaurant.
M : Comment qualifieriez vous la cuisine balinaise ?
F.R : Je la trouve assez raffinée et diversifiée, je l'aime bien.
M : Est-ce que vous faites la différence entre la gastronomie balinaise et la gastronomie indonésienne en règle générale ?
F.R : Non je ne pense pas finalement… Je crois que je mélange les deux…
M : Pour vous l'alimentation est authentique ici ?
F.R : En partie oui.
M : Est-ce que vous ramener en principe des produits alimentaires des pays que vous visitez ?
F.R : Non.
M : Du coup vous n'allez pas en ramener de Bali ?
F.R : Non je ne pense pas.
M : Et est-ce que vous essayez de reproduire des recettes que vous auriez pu manger lors de vos voyages ?
F.R : Non.
M : D'après vous quelle est l'importance du tourisme pour un pays et ses traditions ?
F.R : C'est un vecteur d'économie mais parfois le tourisme peut nuire énormément à l'environnement.
M : Pensez-vous que vous participiez au développement des pays dans lesquels vous allez en les visitant ?
F.R : Non car l'argent qui provient du tourisme ne profite nullement aux populations locales.

Entretien n°5

Interrogé : D
Profession : Chargée de la culture au sein de l'alliance française à Denpasar.
Date de l'entretien: mardi 11 juillet 2016 à 14h

Lieu de l'entretien: Alliance française.
Durée de l'entretien : 37 minutes.

MG : Est-ce que tu pourrais me parler des marchés qu'il pourrait y avoir au sein de ta communauté ?
D : Dans chaque ville y a beaucoup de marchés, y a beaucoup de légumes, de choses locales mais y a aussi un peu d'import.
MG : Et est-ce que tu connais la fréquentation des marchés ?
D : Ca dépend le type de marchés, y a des marchés pour les balinais qui vont être traditionnels, peut-être qu'ils sont pas trop propres pour les touristes, les touristes ils vont plutôt aller au supermarché c'est plus propre.
MG : Comment tu définirais l'alimentation balinaise ?
D : Épicée (rire). Beaucoup d'épices, une nourriture salée…
MG : Est-ce que la gastronomie a une place importante dans le quotidien des balinais ?
D : Oui, à Bali c'est les hommes qui vont s'occuper de la gastronomie pour les cérémonies pour le lawar tu sais, c'est l'homme qui fait la cuisine pour les cérémonies mais pour tous les jours c'est la femme mais pour les cérémonies c'est l'homme.
MG : Quelles sont les aliments ou les ingrédients principaux dans l'alimentation balinaise ?
D : Euuuh il y a beaucoup d'épices c'est différent avec l'Europe où il va pas y avoir beaucoup d'épices, à Bali toute la nourriture va être épicée avec des oignons, du piment, du curcuma et beaucoup d'autres épices. C'est vraiment plus épicé que la nourriture indonésienne.
MG : Quel est ton plat préféré ?
D : Normalement j'aime pas beaucoup quand c'est trop épicé. Mon plat préféré c'est le poulet betutu, les légumes urap.
MG : Et le babi guling ?
D : Huuum le babi guling c'est trop épicé pour moi, juste un peu mais pas trop… Puis le babi guling c'est pas pour tous les jours, normalement à l'époque le babi guling c'est toujours pour la cérémonies c'est pas pour tous les jours, on n'a pas l'habitude d'en manger tous les jours. Mais maintenant il y a beaucoup de personnes qui font le babi guling, beaucoup de restaurants babi guling, c'est facile à trouver.
MG : Pour toi quelle est la différence entre la cuisine balinaise et la cuisine indonésienne ?
D : À Bali ca va être plus épicé, c'est plus salé que Java tout ca là bas c'est plus doux, plus sucré.
MG : D'après toi est-ce que dans la gastronomie balinaise il y a des traditions importantes ?
D : Dans les rizières oui, et la gastronomie est toujours présente dans les cérémonies, il n'y a pas de cérémonies spécifiquement pour la gastronomie mais la gastronomie sera toujours présente dans les cérémonies, pour les offrandes, pour manger tous ensemble avec la famille, les habitants du village.
MG : Est-ce qu'il y a beaucoup de personnes qui savent cuisiner balinais ? Est-ce que tu sais cuisiner balinais ?
D : Huuum c'est difficile de cuisiner le ayam betutu tout ca, la sauce bumbu c'est spécifique, c'est un peu compliqué de cuisiner balinais, c'est difficile.
MG : D'après toi c'est important que les traditions se transmettent ?
D : Oui bien sur.
MG : Et est-ce que tu sais comment est-ce que l'on va transmettre ces traditions ?
D : Huuum ca dépend de la famille, si la famille a l'habitude de cuisiner balinais ca va aider à transmettre aux générations d'après aux jeunes, parce que maintenant c'est les jeunes et moi aussi (rire) je ne peux pas cuisiner balinais je pense que c'est trop difficile.
MG : Et comment est-ce que l'on apprend à cuisiner balinais ?
D : Avec les anciens, avec les grands-mères, les grands-pères (rire), avec eux on va apprendre en regardant et il y a aussi dans cérémonies juste avant toute une préparation, y a beaucoup de personnes qui vont faire de la cuisine ensemble c'est « Learning by doing », c'est pas toujours regarder mais c'est travailler ensemble aussi pour préparer une cérémonie.

MG : Qu'est-ce qui va faire la différence entre un repas que vous allez manger tous les jours et un repas dans une cérémonie ?
D : Pour les cérémonies la préparation va être beaucoup plus longue.
MG : Pour toi qu'est-ce que c'est le patrimoine alimentaire à Bali ?
D : Je pense que c'est les épices, babi guling.
MG : D'après toi est-ce que la gastronomie est mise en valeur ? Est-elle connue ?
D : Oui il y a beaucoup de chef qui vont faire des expérimentations avec la cuisine balinaise dans les hôtels, les restaurants, il y a beaucoup de choses mais c'est pour les touristes. Pour les touristes la nourriture balinaise est trop épicée, alors il faut adapter, pour les touristes qui n'ont pas l'habitude de manger épicé peut être c'est trop épicé.
MG : Et du coup justement est-ce que tu sais comment on va adapter la nourriture balinaise pour le tourisme ?
D : Moins d'épices, et plus de sucre.
MG : Est-ce que tu penses que les touristes vont fréquenter des warung traditionnels ? Ou est-ce qu'ils vont plutôt aller dans des restaurants touristiques ?
D : Hum ca dépend des touristes il y a des touristes qui viennent dans les restaurants touristiques mais quelques fois il y a aussi des touristes qui vont dans les petits warung, mais le plus c'est dans les restaurants touristiques.
MG : Est-ce que tu as une idée de pourquoi justement ils préfèrent aller dans les restaurants touristiques et pas dans les petits warungs ?
D : Parce que c'est l'habitude, c'est difficile de s'adapter à une nourriture nouvelle.
MG : Donc ca veut dire qu'il existe des restaurants qui sont présents uniquement pour les touristes. Et est-ce que tu sais un peu quelle nourriture on va servir dans ces restaurants là ?
D : Hum dans ces restaurants on va aussi servir de la nourriture balinaise, ce n'est pas juste des pizzas tout ca, il y a pizza mais il y a aussi de la nourriture traditionnelle avec une belle présentation qu'il n'y aura pas dans les petits warung.
MG : Et à ton avis est-ce qu'il va y avoir une différence en terme de goût, d'ingrédients entre un petit warung et un restaurant touristique ?
D : Huuuum, je pense que c'est la même chose, les mêmes ingrédients mais peut-être dans les restaurants il y a toujours une nouvelle présentation, ca va plus être de la création c'est traditionnel mais c'est plus création, avec une nourriture plus élaborée et une nourriture internationale.
MG : D'accord, d'après toi est-ce que le tourisme va nuire à Bali, est-ce qu'il va avoir une mauvaise influence, des impacts négatifs ?
D : Oui peut-être. Ca va aussi dépendre des touristes ca dépend de comment les personnes vont s'adapter à Bali, car c'est différent d'avec l'Europe ou l'Amérique.
MG : Et est-ce que tu penses que l'alimentation elle a changé depuis qu'il y a du tourisme ?
D : Oui, il y a beaucoup plus de restaurants, beaucoup plus de balinais qui vont dans les restaurants touristiques maintenant mais c'est toujours traditionnel, car on continue de préparer pour les cérémonies, on continue de préparer la nourriture balinaise. Mais le changement c'est dans le comportement car y a beaucoup de restaurants touristiques maintenant à Bali.
MG : Est-ce que le tourisme a entrainé des changements à Bali ? Est-ce qu'à cause du tourisme il va y avoir des changements à Bali ?
D : Ah oui. Il va y avoir de plus en plus de restaurants, beaucoup d'étrangers viennent pour ouvrir un restaurants par exemple un restaurant italien car il n'y a pas de restaurants italiens et puis les restaurants locaux vont copier et vont faire aussi de la nourriture internationale.
MG : Et est-ce que l'alimentation a changé à cause du tourisme à Bali ?
D : Il y a beaucoup de nourriture internationale à Bali, il y a beaucoup de restaurants touristiques…car c'est plus pratique.
MG : Et est-ce que tu penses que la nourriture balinaise a du coup perdu de la qualité ?
D : Non je pense que non mais pour comment la faire c'est plus difficile mais si on fait la cuisine internationale c'est plus facile à faire pour tous les gens.
MG : D'après toi est-ce que c'est bien qu'il y ait du tourisme à Bali ? Est-ce que c'est positif ?

D : On connaît tous quelqu'un qui travaille dans le tourisme, dans les hôtels ou dans les restaurants, maintenant à Bali il y a beaucoup de gens qui travaillent dans le tourisme et ils préfèrent travailler dans le tourisme que dans les rizières. Parce que c'est plus exact, l'argent c'est plus exact, c'est plus facile, c'est pas fatiguant.
MG : Et qu'est-ce que tu en penses ?
D : Je pense que c'est pas bon mais maintenant en réalité dans les rizières on ne gagne pas beaucoup d'argent alors qu'il y a beaucoup d'argent qui vient des restaurants, des hôtels, pour le tourisme. Mais je pense que ce n'est pas trop différent (elle veut dire au niveau du montant) mais c'est plus facile dans le tourisme car c'est chaque mois alors que dans les rizières c'est pas chaque mois c'est chaque 6 mois je pense, c'est difficile de prévoir.
MG : Est-ce que tu pourrais me parler un petit peu des traditions à Bali ?
D : C'est plutôt dans les rizières. Chaque six mois il y a une cérémonie pour le riz. Il y a une cérémonie au début, qu'on plante et il y a une cérémonie à la fin, quand on ramasse. Et entre temps aussi pour « espérer ».

Entretien n°6

Interrogé : K S.
Profession : cuisinier au sein d'un restaurant à Seminyak.
Date de l'entretien : samedi 16 juillet 2016 à 18h
Lieu de l'entretien : Café à Denpasar.
Durée de l'entretien : 1 heure.

M.G: Can you talk about the Balinese food?
K.S: Balinese is a spicy food, all the Indonesian is a little bit spicy with chilly but Balinese food is spicy coming from the spicy herbs not a spicy coming only from chilly but from pepper, coriander, etc. to make the bumbu sauce. It's a difference between Javanese food and Balinese food. In Bali we have the bumbu sauce, this is the mother of sauce for making Balinese food.
MG: Many Balinese people told me that today the young generation cannot cook Balinese food, it is true? What do you think about that?
K.S: This is true because Bali now and Bali some years before there is a difference because now it is a modern cooking because when we talk about Balinese food we talk about how to cook the Balinese food like if we talk about betutu it's a hard process. But now we have oven, gas, etc. So it is why the method for cooking the betutu is different. So that is why today for the young generation in Bali people don't use the traditional recipe. And between the different region we have different taste of betutu because we have different way for cooking the bumbu.
M.G: In your restaurant there is a special menu for the tourists? I mean the restaurant adapts the food for the tourists?
K.S: People cannot eat directly with the authentic Balinese tradition because the authentic Balinese tradition is too spicy for them, that's why when I am making the menu we adapt the spicy, there's less spicy, this is the lawar Bali but the spicy is not the same than for Balinese people.
M.G: So it's not the same taste than in a Balinese warung?
K.S: No it's not the same taste.
M.G: So it's not a traditional food?
K.S: It is a traditional food we just adapt the taste with how the customer need it, it's not the basic and natural one. When we make the food for warung and something like that there are people coming from Bali, it is real Balinese. Because people who eat in warung it's Balinese people and they like spicy and the real taste of spice. That's why when we serve in the restaurant, when we serve for the hotel it's not the real one not the authentic one.
M.G: Do you think Balinese food attracts tourists?

K.S: For now yes because before people don't know about how to promote the Balinese food. There is festival: Ubud food festival, Sanur festival, Denpasar festival, etc. there is most of the Balinese food.
M.G: And, in the touristic restaurants there's Balinese food or it's Indonesian food like *nasi* goreng or mie *goreg*? Do you think that in touristic restaurants they serve like *lawar* and *babi Guling*?
K.S: Especially for the Europe people we serve a Europe food like sandwich, appetizer, toasts, etc. but inside we are using *babi guling* or *lawar* or *betutu*. So it is a sandwich but when you eat it is a Balinese taste inside. And if they ask us the real one like for the Balinese people, I have the real one and we slowly making the real one but cannot eat directly Balinese food because it's not friendly with the European people for example.
M.G: And according to you what is the preference of tourists about food, what do they prefer to eat?
K.S: Hum tourists, people from other country and especially coming from Europe like you, when you need to eat the first thing is safety, hygiene and sanitation so with guarantee when people eat the food they not come to be sick. So it's very important when the warung serve the food for the tourists they have to be concentrated on the food safety.
M.G: Do you know what the tourists want to eat?
K.S: Yeah, basically we serve the food in the hotel, that's why we need to train the people how to serve the tourists like using the gloves when you serve the food but in Bali you can see how the people serve the *babi guling*: they put the rice with vegetables with the meat and with the same hand, never using gloves, never using spoon and something like that. We need to train how to serve the guest: using gloves, using spoon and something like that, and now we come to Ubud, you come to Gianyar there is a professional looking because we have been training already people, that's why when you come to Ibu Oka, you come to warung babi guling it is more creative about how to serve the Balinese food to the guests.
M.G: Do you know what the tourists want to eat? They want to eat Balinese food or international food?
K.S: People who come to Bali and especially for tourism they need to know what is Bali: Balinese people, Balinese culture but also Balinese food, when the guest come they need to eat Balinese food. So now to many warung in Seminiak area, in Kuta area there are so many very excellent Balinese food with a real taste but the service is like in hotel like Balinese tapas, any kind of Balinese taste.
M.G: Do you know what the tourists prefer in the Balinese food?
K.S: When the people come to Bali they need to taste *Babi Guling*, people need to taste the *ayam betutu*. There are items which need to promote Bali.
M.G: So for you the most representative dish is *Babi guling*?
K.S: Yes it's babi gulîing and *ayam betutu*.
M.G: So if we want to promote Balinese food we need to accentuate on *babi guling* and *ayam betutu*?
K.S: Yes on *babi guling* and *ayam betutu* because if we cook Balinese food we need to keep in mind the culture. Bali's culture is ceremonies something like that, so when Balinese have a big ceremony we must serve *babi guling*, *ayam betutu* so that's why when the tourists come to Bali, first, the tourists must taste the *betutu* and *babi guling*.
M.G: And some people told me that tourists are afraid to eat Balinese food, do you know why?
K.S: Yes, it's because of an old thing about the Balinese food, because, before the traditional Balinese food never care about the service, never care about how to serve the food, so now people already know how to serve, I think now there is a different looking.
M.G: So you think that people are afraid to eat Balinese food because sometimes it's not very clean and it's not because of the spicy.
K.S: No, I think tourists are scare to eat Balinese food because the people don't care about the cleaning, not care about that. Today the warung doesn't cook everything in the morning they prepare the basic of the sauce and the vegetable they have it but just keep in the fridge, they keep all the ingredients in the fridge.

M.G: And for you what is the characteristics of the Balinese food?
K.S: The most important ingredients in Balinese food, when we explain to tourists it's the thousand of spicy, so it's spicy.
M.G: For you what is the best way to discover Balinese food?
K.S: The best way to discover the Balinese food, to keep the Balinese food with the real taste, I think now the best way is in the market and in warung because they prepare for Balinese people and not especially for the tourists.
M.G: Do you think that with tourism the restaurants adapt the food to the tourists and so the tradition come down?
K.S: So especially for the restaurants and hotels there is making menu, when they make the menu there is an adaptation for the tourism so it's not the real one
M.G: So it's not an authentic food in the touristic restaurants?
K.S: Yeah.
M.G: What most of the tourists eat in your restaurant?
K.S: It's *babi guling* like a burger, with *babi guling* inside, not beef, the inside is the *babi guling* with the crispy skin. So it's like a burger but inside it's the taste of *babi guling*.
M.G: And do you think it's good to adapt the food to tourism?
K.S: Yeah, it's very good because food must follow the trend, following the model. But Balinese food doesn't have to adapt the taste, the taste is still the same, it's still the authentic taste, but how to serve, we can adapt the style.
M.G: Ok, do you think that Balinese food is enough promoted in tourism?
K.S: No we need support from the government. So when the government support us I think Balinese food will be better known in other country. We need to promote item, we need to promote the food.
M.G: So in your opinion for people, tourism is just a way to get money?
K.S: Yes, and it's not a good thing.
M.G: Do you think that tourism has bad impacts on the food in Bali.
K.S: Yes, there are many impacts.
M.G: According to you, tourists when they come to Bali are interested in the food authenticity?
K.S: Yeah, they want to eat an authentic food, people who come to Bali need more experience with the food, with the people. The first time people look for a nice restaurant with a nice look but for the next day I think the tourists need to taste the food also. But to be honest Balinese is thousand temples with thousand Balinese foods, when you come to small village with very unique food.
M.G: And in Bali if we don't eat rice for dinner or lunch…?
K.S: It's not a complete meal it's not like in your country where you have a breakfast with light food, taste food, but in Bali breakfast, lunch, dinner this is with the same food always with rice and the main items like fish, meat and vegetables.
M.G: And there's not special hour?
K.S: No we can eat every time, we eat when we are hungry, we can take some food in Kaki Limah and eat when we are hungry. You stay in a city not in a village it's different, real Balinese it's in village, in the village people in warung prepare food like in their home, it's the real taste.
M.G: Do you think people cook Balinese food at home?
K.S: They cook Balinese food but not *babi guling* or *betutu* because it's just for ceremony because it's a long process, there's a special items, it's very expensive to buy the whole *babi guling*, there are many ingredients.

Entretien n°7

Interrogé : P B.
Profession : journaliste et bloggeur culinaire.
Date de l'entretien : lundi 18 juillet 2016
Lieu de l'entretien : Par téléphone.

Durée de l'entretien : 20 minutes.

M.G: What is your attachment to Balinese food? Can you tell me more?
P.B: I think there's a lot of good food in Bali that's not well represented yet, both traditional, and international ones. Indonesia is still behind in culinary tourism.
M.G: Can you talk to me about Balinese food heritage? What is the link between food and traditions in Bali?
P.B: Balinese are very cultured people, and part of their cultural activities are holding ceremonies, which include cooking activity. Take for example Melawar, or the activity of making Lawar, a dish unique to Balinese culture. For this Melawar, all men from the *Banjar* (village) are required to take parts, thus making food an inseparable part of Balinese culture.
M.G: Do you think it is important to highlight the Balinese food heritage?
P.B: Absolutely, Bali has unique cooking methods and cuisines, from the gory into the festive like *Babi Guling*.
M.G: How could you define Balinese food? Which are its characteristics?
P.B: From my personal perspective, it's super spicy, savoury and salty. It's also one that's able to keep its authentic taste intact, it has minimum influence from the neighbouring areas.
M.G: Which are the main ingredients in the Balinese food? Do you know why?
P.B: Rice is a staple, then for proteins it's fish, chicken, or pork. No beef as it's forbidden in Hinduism.
M.G: Which are the most important dishes in the Balinese food? The ones which are the most typical of the Balinese food? Do you know why?
P.B: *Babi Guling*, as its presentation is quite outstanding, and it's a favourite dish to cook during ceremonies.
M.G: What is your favorite Balinese dish?
P.B: *Sate Lilit Ikan*, it combines the savouriness of saltwater fish, aromatic spices, and milkiness from the coconut, topped with fragrant smokiness from the final grilling process.
M.G: Where restaurants supply themselves?
P.B: For sea produces it's usually the fish market in the southern Bali, while for vegetables it's from the mountainous northern areas. Modern restaurants rely on imported supplies as well.
M.G: According to you it is important to pass down food heritage? How do you transmit food heritage?
P.B: Yes, so we can keep the heritage alive, and leverage it to our own advantage and uniqueness. By documenting and actively teaching the skill.
M.G: Usually Balinese people told me that the young Balinese generation is not able to cook Balinese food? What do you think about that?
P.B: I believe that's true, as there's no formal school of Balinese cuisine that could establish a proper documentation and knowledge transfer, also modern day Balinese tend to favour to work in hospitality business instead of food industry.
M.G: What is your opinion about tourism activity in Bali?
P.B: It helps Balinese culture afloat and alive, as there are active audience that demands it. While it's true that tourism has it downsides, in general I think it does more good than bad.
M.G: What is the offer for food in tourism? Where tourists can eat?
P.B: In theory tourists can eat everywhere, as Balinese are quite open to foreigners. Health-wise tourists should stick to cooked food, and pick ones with proper hygiene, but that's a common sense I think. Most restaurants in Bali that sells international food are usually the most save bet though usually food on those places are something you can find elsewhere in the world. For a real adventure, go into local restaurants.
M.G: What do you think about Balinese restaurants? Do you think they respect Balinese recipes or they adapt their menu to tourism?
P.B: Mostly adapt their recipes to fit their target audiences. Like Babi Guling Ibu Oka, there are complains from locals that it's becoming too "internationalized" with toned down seasoning. I

think it's necessary to show the real character of Balinese food, though sometimes compromises are unavoidable.
M.G: Do you think restaurants want to pass down their food tradition to tourists? Or they just want to get money from tourism?
P.B: Some who does usually held cooking schools, but those who doesn't are usually don't have the resources to properly pass down their food tradition.
M.G: Do you think food is a good way to attract tourists?
P.B: Yes, it's been known that food contributes to about 20% of spending in tourism, and the figure is constant worldwide.
M.G: Do you think Balinese food is well known?
P.B: Not yet. We need to actively promote Balinese food to the world, especially those still less known but are superbly delicious.
M.G: Do you think Balinese food attracts tourists?
P.B: To domestic tourists yes, international ones not so. Many international tourists don't know what Balinese food is, or are afraid they will get sick thus ruining their holiday.
M.G: Do you think tourists want to discover new food traditions or they don't really care about it?
P.B: Yes they want to, when the introduction is done properly.
M.G: According to you, what is the best way to discover Balinese food?
P.B: Go to local city festivals, like Denpasar Festival, or Sanur Festival, or visit legendary eateries mentioned in travel books written by Indonesian.

TABLE DES SIGLES ET DES ABREVIATIONS

INSEE : Institut National de la Statistique et des Études Économiques

ISTHIA : Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

OMT : Organisation Mondiale du Tourisme

PCI : Patrimoine Culturel Immatériel

PIB : Produit Intérieur Brut

SCETO : Société Centrale pour l'Équipement Touristique d'Outre-mer

TO : Tour Opérateur

UNESCO: United Nations Educational, Scientific and cultural organization: Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

UFF : Ubud Food Festival

UNUD : Université d'Udayana.

TABLE DES FIGURES

Figure 1 23
Figure 2 37
Figure 3 39
Figure 4 46
Figure 5 57
Figure 6 57
Figure 7 106
Figure 8 170
Figure 9 170
Figure 10 171
Figure 11 171
Figure 12 172
Figure 13 172

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 97

Tableau 2 100

Tableau 3 108

Tableau 4 110

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS **4**

SOMMAIRE **5**

INTRODUCTION GÉNÉRALE **6**

PARTIE 1 :PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET ATTRACTIVITE TOURISTIQUE : VERS LA VALORISATION ET LA TRANSMISSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL **9**

Introduction première partie **10**

Chapitre 1 : Tourisme, développement : présentation problématique et thématiques générales **11**

1. La mondialisation du développement des déplacements touristiques : 11
   1.1. Du début de l'activité touristique 11
   1.2. … à sa démocratisation : 13
2. Retour sur le développement : 14
   2.1. Développement et enjeux pour les territoires : 14
      2.1.1. Qu'est-ce que le développement ? 14
      2.1.2. Les enjeux et spécificités du développement pour les territoires : 16
   2.2. Le concept de « développement durable » : 17
      2.2.1. Prémices et définition de la notion de « développement durable » : 18
      2.2.2. Les piliers du développement durable : 19
3. Activité touristique et développement des territoires : 21
   3.1. Le tourisme comme facteur de développement : 21
      3.1.1. Les projets touristiques : outils de développement des territoires : 21
      3.1.2. Cadre de référence pour le développement des territoires : 22
   3.2. Relations et limites de l'activité touristique comme vecteur d'amplification du développement durable : 23
      3.2.1. Le tourisme durable : de quoi s'agit-il ? 24
      3.2.2. Les limites du concept de « tourisme durable » : 26

Chapitre 2 : La mondialisation touristique et la place des concepts d'identité, de valorisation et de transmission des traditions **27**

1. Identité locale : véritable enjeu du développement touristique d'un territoire : 27
   1.1. Qu'est-ce que l'identité ? 27
   1.2. Identité et activité touristique : 29
      1.2.1. Quelle relation existe t-il entre le tourisme et l'identité ? 29
      1.2.2. Les limites de la mise en tourisme des identités : 31
      1.2.3. Les retombées positives de la mise en tourisme des identités : 35
2. Les moyens de transmission : 37
3. Le processus de valorisation dans la mise en tourisme d'un territoire : 38
4. Le lien entre population locale, protection, transmission et valorisation du patrimoine culturel immatériel : 40
   4.1. Une collaboration nécessaire… : 40
   4.2. … mais difficile : 41

Chapitre 3 : La place du patrimoine alimentaire dans la mise en tourisme d'un territoire **43**

1. Une pluralité des notions autour du tourisme et du patrimoine liés à l'alimentation : . 43
   1.1. Le patrimoine : qu'est-ce que c'est ? 43
   1.2. Quelle(s) distinction peut-on faire entre patrimoine alimentaire, gastronomique et culinaire ? 46
2. Lorsque le tourisme se mêle à la gastronomie : 48
   2.1. Le tourisme gastronomique et les différents termes qui lui sont associés : 49
   2.2. Alimentation et projets de développement des territoires : 52
      2.2.1. Les acteurs : un rôle considérable à jouer : 52
      2.2.2. De la notion de territoire à la naissance des terroirs : 54

2.2.3. Lorsque tourisme et alimentation favorise la mise en place d'un tourisme durable pour les territoires en développement : 57
Conclusion première partie 60

PARTIE 2 : MISE EN CONTEXTE DU PROJET D'INVESTIGATION : OBJECTIFS, DELIMITATION DU TERRITOIRE D'INVESTIGATION ET PRESENTATION DE LA METHODOLOGIE EMPLOYEE 62
Introduction deuxième partie 63
Chapitre 1 : Présentation de la collaboration universitaire autour du tourisme et de l'alimentation structurant la mise en place du stage 64
1. Présentation du programme de recherche concernant le développement touristique de la gastronomie balinaise conduisant aux missions de stage : 64
1.1. Prise de connaissance des caractéristiques du programme de recherche : 64
1.2. Définition des missions de stage : 66
2. Présentation du territoire d'investigation : Bali dans ses problématiques en matière de développement : 67
2.1. Un lien étroit entre Bali et l'activité touristique : 68
2.1.1. Les caractéristiques de la mise en place du tourisme au sein de la province balinaise : 68
2.1.2. Le tourisme comme principale ressource économique : 71
2.2. Le tourisme culturel au cœur des enjeux de développement touristique : de la construction d'une identité à la mise en place d'une offre : 72
2.2.1. Bali et la construction de son identité : 73
2.2.2. Lorsque la richesse culturelle conduit au développement du tourisme culturel : 73
2.3. Les limites du développement touristique balinais : 76
2.3.1. Une grande dépendance économique et une mauvaise répartition des devises : 76
2.3.2. Bali et la mise à l'épreuve de son identité : 78
2.3.3. Un environnement menacé : 80
Chapitre 2 : Focus sur la culture alimentaire balinaise 82
1. Retour sur les traditions alimentaires balinaises : 82
1.1. Les manières de table : 83
1.2. Une journée alimentaire pour les balinais : 84
1.3. Alimentation et fonction sociale : 85
1.4. Focus sur le lien existant entre « croyance » et « alimentation » : 86
1.5. Une transmission des traditions essentiellement orale : 87
2. Aperçu des produits et spécialités emblématiques de l'île : 88
2.1. Les produits phare de l'alimentation balinaise : 89
2.2. Les recettes emblématiques au sein de la culture balinaise : 91
3. Une offre de restauration valorisant l'alimentation balinaise ? 92
4. Une identité agro-alimentaire balinaise ? 94
Conclusion du chapitre 95
Chapitre 3 : Présentation d'une méthodologie s'articulant autour de la recherche et du travail sur le terrain 96
1. Rappel de la problématique et des hypothèses structurant le travail d'analyse : 96
2. Présentation de la méthodologie d'investigation : la méthode qualitative : 98
2.1. Enjeux et objectifs de l'investigation : 98
2.2. L'enquête qualitative : un outil précieux pour notre travail d'investigation : 100
2.2.1. Choix des acteurs à interroger et justification : 100
2.2.2. Élaboration des enquêtes qualitatives : 103
2.2.3. Les limites rencontrées : 106
2.3. Observation participante et discussion informelle : deux méthodes permettant de confirmer ou d'infirmer les dires des entretiens : 107
2.3.1. L'observation participante : 107
2.3.2. Discussions informelles : 108
2.3.3. Les limites rencontrées : 110
Conclusion chapitre 3 110
Conclusion deuxième partie : 112

PARTIE 3 : VERS UNE MEILLEURE VALORISATION DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE BALINAIS....113
Chapitre 1 : Inventaire lié au patrimoine alimentaire balinais 114
1. Inventaire des « produits piliers » de l'alimentation balinaise : 115
1.1. Le riz : pilier de l'alimentation balinaise : 116
1.2. Le café : socle de l'encas balinais : 121
1.3. Le cacao : élément important de l'agriculture indonésienne et balinaise : 123
1.4. La noix de coco : produit clé pour la réalisation des recettes balinaises : 125
1.5. Les épices : élément de différenciation de l'alimentation balinaise : 127
1.6. Le durian et le mangoustan : 128
2. Inventaire des recettes balinaises traditionnelles : 128
2.1. Sate lilit : 129
2.2. Le babi guling : 131
2.3. Ayam et bebek betutu : 132
2.4. La bumbu sauce : 133
2.5. Le lawar : 135
2.6. L'urap : 136
2.7. Nasi campur : 137
2.8. Desserts et sucreries : 138
3. Inventaire des modes de restauration proposant une offre en terme d'alimentation balinaise : 139
3.1. Les warung : 140
3.2. Les marchés : 143
3.3. Les restaurants touristiques : 144
3.4. Les cérémonies : 146
Conclusion du chapitre : 146
Chapitre 2 : Présentation des résultats de l'enquête 148
1. L'activité touristique : un outil permettant la transmission et la sauvegarde de l'identité culturelle alimentaire au sein de la population balinaise ? 148
1.1. Le patrimoine alimentaire : partie intégrante du patrimoine familial : 148
1.1.1. Le patrimoine alimentaire : une notion bien intégrée par la population balinaise : 148
1.1.2. Des traditions alimentaires ancrées dans la société balinaise : 149
1.1.3. Un patrimoine alimentaire aux diverses caractéristiques : 150
1.1.4. Le patrimoine alimentaire : vecteur de fierté pour les balinais : 152
1.2. Des problématiques en matière de transmission : 153
1.2.1. Un patrimoine difficile à transmettre aux nouvelles générations : 153
1.2.2. Une transmission s'effectuant uniquement par voie orale : 154
1.3. Le tourisme : comme support au maintien des traditions : 154
2. Le tourisme : un outil de valorisation de l'identité culturelle alimentaire ? 155
2.1. Une alimentation qui souffre de certains maux : 155
2.1.1. Méfiance des touristes envers l'alimentation balinaise: 155
2.1.2. L'alimentation balinaise : une alimentation méconnue aux yeux des touristes et oubliée des cartes des restaurants touristiques : 156
2.1.3. Une promotion insuffisante autour de l'alimentation balinaise : 157
2.2. Le tourisme : un nouveau souffle pour l'alimentation balinaise : 158
2.2.1. Grâce à la volonté de certains touristes de découvrir le patrimoine alimentaire balinais : 158
2.2.2. Grâce à l'amélioration de l'offre alimentaire pour et par le tourisme : 158
2.2.3. Le tourisme, un vecteur de dynamisme et de reconnaissance pour l'alimentation balinaise : 160
2.2.4. Des initiatives donnant une lisibilité à l'alimentation balinaise : 160
3. Le développement de l'activité touristique : un vecteur de perte de l'identité alimentaire balinaise : 161
3.1. Des traditions menacées face à la montée en puissance du tourisme : 161
3.2. Tourisme et modification du paysage alimentaire balinais : 162
3.2.1. Une prolifération des établissements internationaux… : 162
3.2.2. … et des comportements qui tendent à changer : 162

3.3. Une alimentation qui se voit transformer pour satisfaire les visiteurs : 162
3.4. Une perte de qualité : 164
3.5. Une gestion touristique à revoir pour limiter les dégâts en matière de perte identitaire : 164
3.5.1. Le tourisme et l'appropriation des ressources répondraient uniquement à des intérêts d'ordre économique : 164
3.5.2. Nécessité d'impliquer habitants et acteurs de l'alimentation dans le processus touristique pour maintenir les traditions : 165
Conclusion du chapitre 166
Chapitre 3 : Proposition d'une stratégie d'intervention autour de la valorisation du patrimoine alimentaire balinais 168
1. Constat permettant la justification du plan d'actions stratégiques : 168
2. Structuration du plan d'action stratégique en fonction des trois piliers du développement durable suscitant l'appropriation des ressources par les balinais : 169
2.1. Actions relevant du pilier social : 169
2.2. Actions relevant du pilier économique : 171
2.3. Action relevant du pilier environnemental : 172
3. Présentation des actions selon les trois piliers du développement durable : aspect social, économique et environnemental : 173
3.1. Des actions à entreprendre concernant le « pilier social » : 173
3.1.1. Formation et transmission : 173
3.1.2. Échange et partage : 174
3.2. Des actions à entreprendre concernant le « pilier économique » : 175
3.2.1. Amélioration et encouragement : 175
3.2.2. Promotion : 176
3.2.3. Mise en place de certifications pour une meilleure commercialisation : 177
3.3. Sensibilisation : une action à entreprendre concernant le « pilier environnemental » : 178
4. Présentation des fiches actions : 178
4.1. Action n°1 : 180
4.2. Action n°2 : 182
Conclusion du chapitre 183
Conclusion de la troisième partie : 184
CONCLUSION GENERALE 185
BIBLIOGRAPHIE 187
TABLE DES ANNEXES 190
TABLE DES SIGLES ET DES ABREVIATIONS 253
TABLE DES FIGURES 254
LISTE DES TABLEAUX 255
TABLE DES MATIERES 256

RÉSUMÉ

Peu à peu le tourisme est devenu un véritable outil de développement pour les territoires, cependant, il s'agit d'une activité qui est parfois mal gérée et notamment lorsqu'il s'agit de territoires en voie de développement dont Bali fait partie. Ainsi, progressivement, le développement durable s'est illustré comme étant une solution pour palier aux problèmes rencontrés et répondant ainsi à la récente demande des visiteurs en terme de préservation des territoires qu'ils visitent et de quête d'authenticité. Une quête d'authenticité qui se fait aussi sentir dans la demande en terme d'alimentation. Effectivement, le patrimoine alimentaire s'illustre peu à peu comme un véritable argument permettant la différenciation des territoires. Nous avons pu remarquer cela à Bali, territoire situé au sein du plus vaste archipel au monde : l'Indonésie et qui voit son alimentation comme un vecteur de distinction. Ainsi, face à ce constat, nous avons taché d'étudier la manière dont le patrimoine alimentaire est valorisé dans la mise en tourisme du territoire, nous avons également tenté de déterminer si l'activité touristique permettait d'assurer une certaine transmission des traditions alimentaires entre les balinais eux-mêmes.

Mots-clés : activité touristique, alimentation, culture alimentaire, identité, patrimoine alimentaire, promotion, traditions, transmission, valorisation.

ABSTRACT

Gradually tourism became a real tool development for territories, however, it is an activity which frequently knows a bad management and especially in developing territory like Bali. In this way, little by little, sustainable development became a solution to struggle with problems met and answer to the recent need from visitors concerning territories protection they visit and authenticity quest. A quest that we can also feel in nutrition requests. Indeed, food heritage became progressively a real argument which permits the territories distinction. We could notice this fact in Bali, territory situated in the biggest archipelago in the world : Indonesia and which see its food as a distinction vehicle. So, faced with this analysis, we have tried to study the way whose food heritage is highlighted in Balinese tourism development, we have also attempted to determine if tourism activity permits to insure a handover between Balinese themselves.

Key words: food, food culture, food heritage, identity, traditions, promotion and tourism activity.

RINGKASAN

Sedikit demi sedikit pariwisata telah benar-benar menjadi sarana perkembangan wilayah, namun begitu, itu merupakan aktivitas yang sering tidak dikelola secara baik terutama pada wilayah yang sedang berkembang, termasuk Bali. Demikianlah, sedikit demi sedikit, perkembangan yang berjelanjutan dianggap sebagai jalan keluar untuk mengatasi persoalan yang muncul, dan dengan demikian dianggap sebagai tanggapan terhadap permintaan pengunjung dalam hal pemeliharaan wilayah yang mereka kunjungi dan cari keasliannya. Suatu pencarian terhadap keaslian yang juga terasa pada permintaan di bidang masakan. Warisan di bidang masakan sedikit demi sedikit menjadi alasan yang kuat untuk membedakan suatu wilayah. Kita dapat melihat hal itu di Bali, wilayah yang terletak di tengah-tengah kepulauan yang paling besar di dunia: Indonesia yang menganggap masakan sebagai alat pembeda. Demikianlah, menghadapi kenyataan ini kami mencoba mempelajari cara warisan masakan itu dikedepankan dalam pembangunan pariwisata di wilayah tersebut, kami juga berusaha untuk menentukan apakah kegiatan pariwisata bisa dipakai untuk menjamin beberapa peralihan tradisi masakan di kalangan orang Bali sendiri.

Kata-kata kunci: kegiatan pariwisata, makanan, budaya makanan, jati diri, warisan masakan, promosi, tradisi, peralihan, mengangkat nilai.