# 5 umble

Avez-vous déjà mangé?



ILLET 2020 | VOL I ISSUE 1 | ÉDITION FRANÇAISE



# Food Notes

L'Indonésie possède des cultures gastronomiques très variées, influencées par l'histoire et les différentes cultures des îles du pays. La modernisation et les influences internationales ont aussi fait évoluer la gastronomie et sa relation avec la communauté. Le magazine BUMBU vous fait découvrir histoires et anecdotes autour de la gastronomie, partie intégrante de la culture indonésienne.

La tradition, l'innovation et l'histoire – tout ce la s'est fusionné pour créer la culture gastronomique de l'Indonésie. L'Indonésie étant un pays producteur d'épices, celles-ci tiennent un rôle majeur dans nos cuisines. Il est important de présenter non seulement la gastronomie diverse et vivante mais aussi sa relation avec la population locale.

Parti de cette réflexion, BUMBU décida d'innover en lançant le premier magazine de gastronomie indonésienne en France, afin de faire découvrir aux Français les délices de l'Archipel. Espérons que BUMBU contribuera à dynamiser et à promouvoir la culture gastronomique de l'Indonésie!

**Bonne Lecture!** 

@EATYMOLOGIST @MYFOODVENTURIST

# sommaire

- **2** Food Notes
- Thé ou Café?

  @eatymologist
- **La Nostalgie de l'Und Corner**@myfoodventurist
- Les Caractéristiques de la Cuisine Indonésienne @ekavitofr
- 10 Le « Warung Burjo »

  @eatymologist
- 11 Le « Thé Talua » @myfoodventurist
- 12 Le « Sambal » @ekavitofr
- 13 Une Tasse de Café
  @eatymologist & @ekavitofr
- **16** Citation
- 17 Netflix Street Food
  @myfoodventurist



Textes et photos: @eatymologist



Le café devient un vrai style de vie à Yogyakarta. La culture du café devient de plus en plus à la mode en Indonésie même parmi les jeunes, surtout avec l'émergence des cafés modernes. Le métier de barista est devenu plus attractif aujourd'hui.

Mais est-ce qu'il y a vraiment autant de consommateurs de café ? Dans certaines régions, la tasse de café s'est enracinée dans la culture et dans la vie quotidienne. Aller dans un café ou prendre une tasse de café chaque matin devient un rituel impératif pour les Indonésiens.

Pourtant, à Yogyakarta, on a plus l'habitude de boire du thé que du café. Le thé est servi à toutes les occasions et partout : pendant les fêtes formelles, dans les warungs (restaurants de rue), dans la maison le matin et l'après-midi, quand on accueille des visiteurs chez soi, etc... Sans le thé, les invités peuvent se sentir malaccueillis.

A la différence du café qui a de plus en plus une image « exclusive », le thé pour les Javanais de Java

Centre et de Yogyakarta doit être servi selon un standard appelé NASGITEL = paNAS, leGI, kenTEL qui signifie qu'il doit être Chaud, Sucré, Epais.

Alors pourquoi beaucoup de gens s'intéressent de plus en plus au café ? La réponse est longue et complexe. De nombreux facteurs ont permis au café de devenir à la mode, avec notamment son caractère unique, exceptionnel, élégant qui explique son émergence et sa nouvelle pularité. Au contraire du thé qui reste pour l'instant une boisson standard en Indonésie.





Tugu Malang est connu pour son architecture coloniale intégrant les écoles, les hôtels, les commerces et bureaux. Ce quartier est réservé comme un patrimoine culturel. Ici, nous pouvons trouver « Toko Roti Tugu », plus connu sous le nom « Und Corner », boulangerie ancienne à l'ambiance coloniale.

Située dans le complexe hôtelier de Tugu, cette boulangerie a un côté nostalgique pour ceux qui ont passé leur jeunesse dans la ville de Malang. Und Corner n'est pas juste une boulangerie, c'est aussi un lieu d'histoire qui a accompagné beaucoup d'habitants de Malang. Ses produits, ses décorations, ses méthodes de création variées de pains reflètent les souvenirs doux. Nous y trouvons des gâteaux classiques, des pâtisseries, des gâteaux secs et des snacks typiques de Malang.

Und Corner offre aussi des variétés de boissons et glaces artisanales. A l'entrée, on peut trouver divers choix de fruits et de snacks. Elle est devenue une véritable destination culinaire pour ceux qui aiment le bon vieux temps.

Ce qu'il faut goûter quand on vient à l'Und Corner, c'est son « rissoles » fait maison. Des rissoles chauds servis avec des cornichons moutarde qui rappellent les souvenirs d'antan. L'Und Corner crée toujours ses produits à partir de ses recettes classiques et historiques, avec les ingrédients qu'il utilise depuis sa création et c'est la raison pour laquelle on y revient tout le temps!

Textes et photos: @myfoodventurist







## Adresse de l'Und Corner:

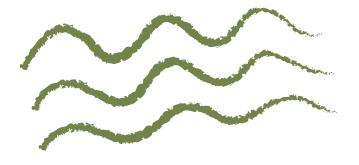
Und Corner Jl. Kahuripan No.3, Kauman, Klojen, Kota Malang, Jawa Timur, 65111

# LES CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE INDONÉSIENNE

### Textes et photos: @ekavitofr

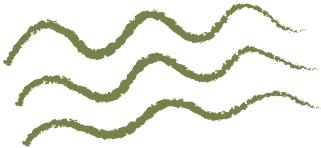
- La cuisine indonésienne est colorée, épicée et variée.
- Elle est basée sur les produits de la mer, des hautes terres et des plaines tropicales.
- La cuisine indonésienne n'est pas saisonnière, bien que certains fruits ne soient disponibles qu'à certains moments de l'année.
- Elle s'appuie sur les très nombreux produits locaux, auxquels se sont ajoutés les nombreux apports successifs des migrations indiennes, chinoises, arabes et européennes.
- La variété est notamment rendue possible par la diversité des ingrédients, y compris les épices, dont l'Indonésie a été une des principales sources mondiales pendant des siècles.
- La cuisine indonésienne a des saveurs riches, chaudes et épicées, avec des combinaisons de salé, sucré, acide et amer.
- L'Indonésie est le pays du monde où la biodiversité est la plus importante avec 200 espèces de légumes, 400 variétés de fruits, 1 600 épices et plus de 8 500 espèces de poissons (environ 37% des espèces de poissons se trouvent en Indonésie).







- Une partie de la saveur intense de la nourriture indonésienne provient d'ingrédients aux goûts très doux et acidulés, tels que l'épaisse sauce de soja sucrée appelée kecap manis, qui est utilisée dans d'innombrables plats. Les notes acides de la cuisine viennent du tamarin, du citron vert, des échalotes, du gingembre, du galanga, du pandan, du curcuma, de la citronnelle et des feuilles de citronnier.
- Les deux aliments préférés des indonésiens sont le TEMPE, soja fermenté riche en protéines et en fibres, et le KRUPUK, craquelins frits à base de crevettes, de fruits de mer ou de légumes, qui sont consommés en début du repas. En raison du climat humide et du sol volcanique, les fruits tropicaux, les légumes et les épices poussent en abondance. Les épices séchées telles que les graines de coriandre, les gousses de cardamome, les piquants à la cannelle, les graines de cumin, le clou de girofle et la noix de muscade sont utilisées tous les jours dans de nombreux plats et chaque curry contient un certain nombre d'épices séchées ainsi que des herbes fraîches.





Textes et photos: @eatymologist

## LE « WARUNG BURJO »

Où es-tu, Bubur Kacang Hijau ? Les warungs (restaurants de rues) de Bubur Kacang Hijau (purée de haricots mungo) ou « burjo » sont partout à Yogyakarta, même s'ils sont originaires de Madura et Kuningan. Le warung burjo qui sert traditionnellement les purées de haricots mungos et des riz gluants noirs est aujourd'hui ce pendant plus connu pour son plat de nouille instantané Indomie et a plutôt évolué en warung indomie ou warmindo.

L'Indomie devient le plat principal et a remplacé la purée des haricots mungos. Il y a même désormais des burjos qui ne servent plus le bubur kacang hijau. Ouverts 24 heures sur 24, les burjos et les warmindos restent très populaires pour ceux qui ont faim au milieu de la nuit ou même avant le lever du soleil.

# LE « THE TALUA »

Textes et photos: @myfoodventurist



Le Thé Talua est un type de thé originaire de Padang, comprenant du lait concentré, du sucre, un œuf de cane et de la cannelle. C'est une technique de préparation particulière en versant couche par couche et en ajoutant l'œuf de cane fouetté audessus. On peut aussi mettre une tranche de citron pour compléter.

La perception du thé Talua laisse croire qu'il est composé uniquement du thé et de l'œuf mais ce n'est pas vrai. La préparation est intéressante car même un petit détail sur la séparation entre le jaune et le blanc d'œuf peut créer des résultats différents. Pour que les saveurs puissent bien s'intégrer, la feuille de thé utilisée est celle cultivée à Padang.

Il faut bien séparer le jaune et le blanc d'œuf et chaque partie sera mise dans un mélange diffèrent. Tout d'abord le jaune d'œuf est remué avec du sucre avant de le verser dans le thé auquel on ajoute ensuite du lait concentré. Puis le blanc d'œuf est fouetté séparément jusqu'à ce qu'il de vienne mousseux et ajouté au-dessus du mélange.

Pour le goûter, pressez un peu de citron et buvez-le quand la boisson est encore bien chaude. Si elle refroidit, l'odeur d'œuf va commencer à apparaître. Quand vous aurez fini la boisson, n'hésitez pas à presser un peu de citron dans la bouche pour neutraliser le goût.



# Le « Sambal » A savoir!

### Connaissez-vous le sambal?

Le piment, c'est l'élément le plus important de la nourriture indonésienne au sens large. S'il manque une racine pour confectionner notre bumbu, ce n'est pas grave mais si nous n'avons pas de piment à table, c'est la révolution. Le piment est vraiment fondamental pour les indonésiens!

Il existe plus de 322 variétés de sambal (sauce de piment) dans l'archipel indonésien.

Source: Prof. Mudjiati Gardjito Textes: @ekavitofr Photos: @eatymologist



## UNE TASSE DE CAFE



Textes: @eatymologist & @ekavitofr Photos: @eatymologist

La culture du café en Indonésie a évolué au cours de temps. On a de plus en plus de cafés qui se transforment en boutiques plutôt qu'en simples endroits pour boire du café et prennent ainsi un rôle Important dans la vie sociale d'aujourd'hui.

Depuis le XVIème siècle, les cafés sont devenus un lieu d'échange et d'expression. C'était un lieu où les étudiants, les chercheurs ou les révolutionnaires se rassemblaient, discutaient et défendaient leurs idées.

Aujourd'hui, les cafés ne sont pas seulement un endroit pour vendre du café mais aussi un lieu de vie pour sortir et rencontrer des gens. A Aceh, aller au café fait partie de la vie quotidienne. On discute de tout dans les warungs et dans les cafés.

En Indonésie on appelait les cafés « warung kopi » ce qui désigne un endroit simple pour boire du café. Ils ont ensuite été transformés en « kedai kopi », lieux publics permettant les échanges sociaux au-delà du simple fait de boire du café. Le café devient une opportunité pour se rencontrer entre étudiants, pour des rendez-vous d'affaires, un endroit pour le télétravail, etc...

La culture du café est aujourd'hui en lien étroit avec la vie sociale et a perdu en partie son aspect culinaire. Le plus important n'est pas le café mais plutôt avec qui on boit le café, n'est-ce pas ?

Derrière le plaisir d'une tasse de café, il y a pourtant un long voyage qui mérite d'être rappelé. L'Indonésie est en effet reconnue comme l'un des meilleurs producteurs de café au monde ; mais connaissez-vous l'histoire et les origines du café en Indonésie ?

Avant d'explorer cette histoire du café en Indonésie, rappelons-nous l'origine du café et sa découverte par les hommes. Il y a 3000 ans, un éleveur de chèvres des plaines africaines d'Éthiopie a observé comment les chèvres mangeaient des graines de fruits ressemblant à des baies dans les arbres et les a vues rester actives et éveillées grâce à ce fruit.

A partir de là, le berger a essayé de transformer les grains de café et de les manger afin d'obtenir les mêmes bien faits que ceux ressentis par les chèvres. À l'origine, le café est connu comme un aliment bénéfique pour augmenter l'énergie et éliminer la somnolence.

500 ans plus tard, le broyeur et la transformation des grains de café sont apparus pour créer le café que l'on connait et apprécie aujourd'hui. D'un point de vue linguistique, le café vient de l'arabe "qahwa" qui est plus communément assimilé à la traduction en turc "kahveh". Le mot"qahwa" ou "kahveh" fait référence aux boissons à base de graines brassées dans de l'eau chaude. En outre, le terme "qahwa" signifie également fort, car le café est connu comme une boisson permettant d'augmenter l'énergie et l'endurance.

Longtemps développé dans plusieurs pays africains, puis de l'Arabie à l'Europe et à l'Amérique, le café s'est ensuite répandu dans les pays d'Asie du Sud-Est, dont l'Indonésie. Le café a commencé à être introduit en Indonésie au 17ème siècle par les Hollandais qui colonisaient alors l'Indonésie. Aux Pays-Bas, le café est en effet très difficile à développer en raison de facteurs météorologiques défavorables.

Les premières graines de café en Indonésie envoyées par le gouverneur néerlandais à Malabar, en Inde, étaient de type Arabica, originaire du Yémen. Elles ont été fournies au gouverneur néerlandais à Batavia (aujourd'hui Jakarta) en 1696. Malheureusement, les graines n'ont pas poussé en raison des inondations à Batavia.





Ce n'est qu'en 1711 que le café a été planté avec succès et exporté de Java vers l'Europe via la société commerciale néerlandaise VOC (Verininging Oogst Indies Company). Pendant 10 ans, la culture du café à Batavia a continué de croître rapidement et a réussi à procurer d'énormes avantages aux Hollandais.

Après leur succès à Batavia, les Pays-Bas ont ensuite étendu leur production de café dans plusieurs régions d'Indonésie, comme dans la région de Prenger, Java Ouest, Sumatra Nord, Aceh, Bali, Sulawesi et la Papouasie. Presque tout le café indonésien est cultivé dans les régions montagneuses avec une bonne fertilité du sol et une bonne météo. C'est pourquoi, l'Indonésie a réussi à créer divers types de cafés Archipelago de la plus haute qualité et figurant parmi les favoris dans le monde.

Après l'indépendance en 1945, les anciennes plantations de café appartenant aux Hollandais ont été nationalisées par le gouvernement. Ainsi, l'Indonésie a eu le plein contrôle pour produire et exporter du café dans plusieurs pays du monde. Certaines sociétés privées comme Coffindo ont aussi contribué à ce développement (Coffindo possède actuellement la plus grande plantation de café privée en Indonésie, d'environ 3 412 hectares).

En ce qui concerne les types de cafés indonésiens, désormais connus sous le nom de café de spécialité indonésienne (Kopi Khas Nusantara), nous pouvons citer le café Aceh Gayo, le café Sumatra Mandheling, le café Lintong, le café Kalosi Toraja, le café Lampung, le café Kintamani Bali, le café Prenger Java et le café Papua. En outre, l'Indonésie possède également la café Kopi Luwak, connu comme le café le plus cher du monde.

## 66

# Les glucides sont la réponse, peu importe la question

**ANONYME** 





La passion pour la cuisine est un style de vie ! On voit qu'il y a de plus en plus de discussions sur la culture du bien manger à travers les médias et les réseaux sociaux. On connaît beaucoup d'émissions, de blogs, de guides qui nous conseillent sur où et quoi manger, mais récemment Netflix nous a amenés à voir la culture gastronomique sous un autre angle : la « Street Food ».

Cette série de documentaires se concentre sur les histoires des commerçants culinaires de street food ou « cuisines de rue ».

L'image de la street food est souvent perçue comme une cuisine vendue dans un petit boui-boui à l'extérieur et au bord de la rue mais en fait c'est loin d'être la réalité. Certains en ont fait un véritable art dans leur propre petit restaurant. Ce sont ces histoires de transformation des commerçants de street food que Netflix souligne dans le documentaire. La street food de ces commerçants a parfois émerveillé les amateurs de gastronomie et à réchauffé leur cœur par leur degré de maîtrise culinaire.

Composé de 9 épisodes filmés dans 9 pays différents en Asie, le documentaire vise à raconter les anecdotes, les histoires et les émotions derrière un plat. On voit le plat sauté du chef Michelin Thaïlandais Jay Fai à Bangkok, les recettes de sauces du chef Indien Chaat, les moules sautées par le père de Truoc à Saigon et le gâteau Lupis par Satinem à Yogyakarta en Indonésie.

Les cuisines ne sont pas seulement là pour satisfaire la faim mais elles représentent aussi des souvenirs et des sens pour le cuisinier. Pour Jay Fai et Toyo, leurs plats représentent la ténacité et la renaissance tandis que pour Aisha et Entoy c'est l'espoir pour leurs enfants. Pour Gumsoon et Truoc, ils leur donnent la force nécessaire pour faire face à la pression car ils dépendent de leur street food pour gagner leur vie.

A la différence des autres documentaires sur la gastronomie, Street Food met en avant les témoignages, les histoires et les espoirs des cuisiniers. Ce ne sont pas seulement les bénéfices financiers qui comptent pour eux, mais aussi le plaisir de créer un plat qui apporte du bonheur à tout le monde.





Textes: @myfoodventurist

Photos: Netflix

# Prochain Numéro: Alimentation organique et tradition locale

Contact us on Instagram:
@tourismeindonesieenfrance
@bumbu.magz