

Heinz von Holzen, Bali (Indonésie)

En tablier plutôt que cravaté

Voici quinze ans que le Nidwaldien Heinz von Holzen a ouvert son premier restaurant à Bali. Aujourd'hui, il occupe 130 personnes. Par Michael Lütscher



Photo: Tanja Demaneb

Heinz von Holzen gère deux restaurants et une école de cuisine à Nusa Dua.

Heinz von Holzen rit: «Ce que je fais, c'est comme si un Chinois prétendait faire découvrir seul la cuisine suisse.» Cela fait quinze ans que le Nidwaldien se concentre exclusivement sur la cuisine de Bali. Dans ses restaurants, il propose surtout des plats au curry du genre de ceux qu'on trouve dans les rues de Bali, mais pas dans les restaurants.

Nous rencontrons Heinz von Holzen dans le premier de ses deux restaurants «Bumbu Bali». L'établissement est plein, des hôtes d'Australie, de Suisse et de Chine sont assis aux tables formant un cercle autour d'une cour où joue un orchestre gamelan.

L'actuel propriétaire était venu à Bali en 1990 à l'âge de 54 ans, en tant que chef de cuisine du «Grand Hyatt» qui venait de s'ouvrir. Après un détour par la photographie, son hobby, il était revenu dans la gastronomie en rejoignant le management du Ritz-Carlton, pour constater que ce n'était pas sa voie. «Une fois qu'on est habitué à travailler seul, on ne tient plus à redevenir employé», affirme-t-il. Il poursuit: «Je préférerais être cuisinier en tablier sale plutôt que manager en cravate».

Avec l'aide d'un entrepreneur local propriétaire d'un terrain, Heinz von Hol-

zen et sa femme balinaise ont ouvert le «Bumbu Bali» fin 1997. «Le premier soir, nous n'avions ni lumière, ni hôtes, le deuxième soir la lumière était installée, mais nous n'avions toujours pas d'hôtes», se souvient Heinz von Holzen. C'était une période de crise en Asie et la roupie indonésienne perdait chaque jour de sa valeur. Mais pour lui, cette dévalorisation a entraîné des conséquences positives: du fait qu'il avait contracté une hypothèque dans une monnaie forte, le dollar australien, ses coûts de construction ont été réduits de moitié.

La cuisine balinaise du «Bumbu Bali» s'est rapidement fait connaître. L'adresse n'a pas tardé à figurer dans de nombreux guides. Puis Heinz von Holzen a ouvert un deuxième établissement, également à Nusa Dua, localité qui compte divers hôtels de luxe. Quelques centaines de mètres seulement séparent les deux restaurants. Certaines matières premières telles que les pâtes de curry sont préparées dans la grande cuisine du deuxième «Bumbu Bali». Depuis peu, les hôtes peuvent acheter ces pâtes sous forme de poudre, souvenir de Bali.

«Je fais constamment des essais», explique Heinz von Holzen. Il élève lui-même dans un enclos les porcs néces-

saires à la préparation des cochons de lait à la broche, spécialité de Bali. La grippe aviaire l'a même amené à construire lui-même un local pour l'abattage des poules. Il les achète directement auprès du producteur, ce qui lui permet de contrôler l'hygiène. Il revend ensuite la volaille élaborée aux meilleurs hôtels et restaurants de Bali.

Double bonus

Heinz von Holzen gère aussi une école de cuisine offrant trois cours chaque semaine. La demande de touristes européens, américains et asiatiques attirés par les spécialités locales ne tarit pas. Le jour de notre visite, il organisait son 1299^e cours.

Le patron occupe un total de 130 personnes. «C'est formidable de collaborer avec ces gens», précise-t-il. Nombre d'entre eux travaillent avec lui depuis des années, le chef de cuisine depuis le premier jour. A l'époque, il faisait son apprentissage. Il forme lui-même son personnel. «En fait, c'est mon équipe qui s'en charge», précise-t-il.

Ses employés ne travaillent que cinq jours par semaine au lieu des six, courants en Indonésie. Il leur paie les charges sociales, les intéresse au succès de l'entreprise. Deux fois par an, ils touchent un bonus. Résultat: «Chez moi, les gens sont toujours motivés, ils n'ont jamais mal à la tête».

Aujourd'hui, selon Heinz von Holzen, il y a beaucoup trop de monde à Bali. Personnellement, il préfère la solitude sauvage des volcans indonésiens. «Mais Bali est une super adresse pour les affaires». Se reposer sur ses lauriers? C'est hors de question. Chaque fois qu'il le peut, il donne lui-même les cours de cuisine, se lève à cinq heures pour être au marché à six heures. Et le soir, il donne un coup de main dans ses cuisines. ■