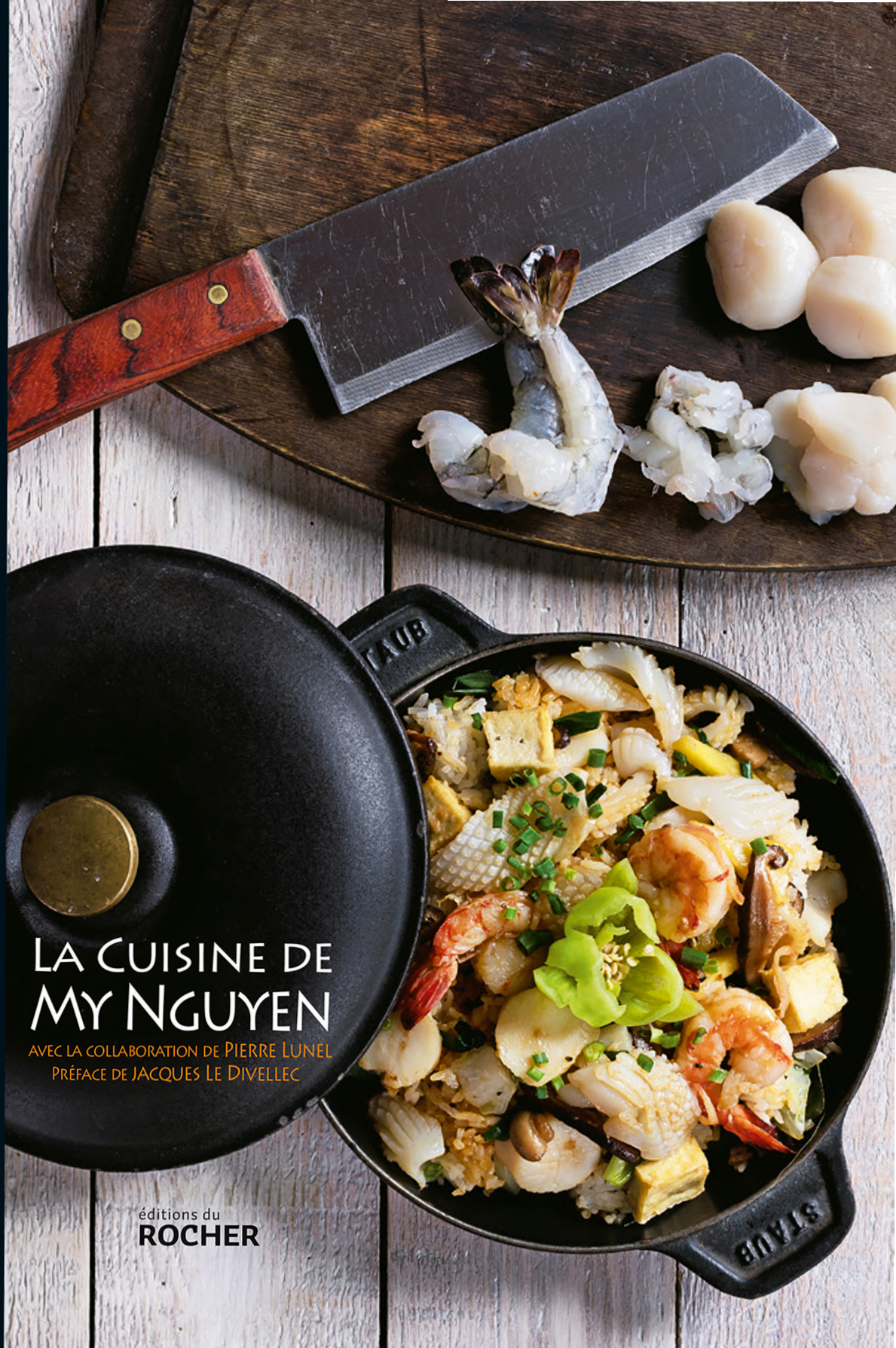


LA TABLE DU VIETNAM

LA CUISINE DE MY NGUYEN

AVEC LA COLLABORATION DE PIERRE LUNEL
PRÉFACE DE JACQUES LE DIVELLEC

éditions du
ROCHER



LA TABLE DU VIETNAM

LA CUISINE DE MY NGUYEN

AVEC LA COLLABORATION DE
PIERRE LUNEL

PHOTOGRAPHIES
STÉPHANE CADORET & NICOLAS VILLION

éditions du
ROCHER

LA TABLE DU VIETNAM

Le monde offre une telle palette de richesses culinaires qu'il serait sot de ne pas se montrer curieux. Aussi, au fil de mes pérégrinations, ai-je rencontré la cuisine vietnamienne, il y a de cela une dizaine d'années. Installé à Hanoï, intrigué par cette civilisation qui ne ressemble à aucune autre au cœur de l'Asie mystérieuse, il m'a été confirmé que cuisine et tradition ne font qu'un. J'ai découvert le goût de la cuisine du Vietnam, ce goût si particulier, si inimitable. Un goût que l'on peine, hélas, à retrouver dans nos restaurants « asiatiques » de Paris et d'ailleurs...

Un jour, me promenant dans mon 7^e arrondissement à Paris, mon regard fut attiré par une enseigne qui portait le mot « Vietnam ».

Pourquoi ce mot-là, ce jour-là, éveilla-t-il chez moi des souvenirs ?

Je ne saurais le dire. Quoi qu'il en soit, j'ai voulu en savoir davantage sur ce qui se cachait derrière cette enseigne. Portait-elle toutes les saveurs que je gardais dans ma mémoire ? Je ne fus pas déçu...

My, la patronne, m'expliquait les plats avec tant de talent, tant de passion que j'hésitais entre lui décerner le titre de cuisinière ou de patronne de salle. Elle avait une telle allure... Et c'est alors qu'elle me fit cet aveu :

« Mais c'est moi qui cuisine, monsieur Le Divellec ! »

Une amitié est née. My me fit découvrir un kaléidoscope de saveurs inouïes. C'est d'abord cela, la cuisine vietnamienne, les saveurs et le goût.

Un goût magique. Autant la cuisine thaïe offre un festival de couleurs, autant celle du Vietnam offre un festival de goûts et de parfums.

Petit à petit, l'amitié aidant, j'ai voulu soumettre My à quelques épreuves. Que voulez-vous, un chef de cuisine ne se refait pas... Et je lui ai proposé de confectionner un plat de la mer assez délicat : une soupe de homard. Ce fut parfait et je lui octroyai une note maximale !

My est en cuisine comme un poisson dans l'eau, appliquant des gestes d'une précision extrême et avec un sens aigu de l'organisation.

Quand elle sort de la cuisine pour vous accueillir, elle vous rappelle la grâce qui dut régner jadis au pays de ses pères, à Hué, au pays des empereurs d'Annam... Une merveille.



J'ai toujours eu la conviction que la cuisine vietnamienne était l'une des grandes cuisines du monde.

Vietnamienne de sang et française de cœur, j'ai su très tôt que mon métissage culturel serait un atout pour relier le passé

et l'avenir, les saveurs de mon pays d'origine avec le goût des Français pour une cuisine raffinée et inventive, délicate et puissante, aux mille senteurs, aux mille saveurs. Le Français a ceci de particulier, parmi tous les citoyens du monde, qu'il accorde à la table, à l'art de la table, aux plaisirs de la table, une place à part. Privilégiée. Bref, la cuisine pour les Français fait partie des beaux-arts au même titre que la peinture, la sculpture et l'architecture. Et le Français n'a pas tort ! D'ailleurs, en cela, le Vietnamien est son frère. De tous temps, aussi loin qu'on remonte dans l'histoire, la cuisine a été pour ceux de mon peuple un art à part entière, pétri de traditions, de codes et de manières ancestrales.

Les cuisiniers et cuisinières vietnamiennes sont des artistes. Je suis née au centre du Vietnam dans la région de Hué, berceau des empereurs d'Annam, forte d'une tradition culturelle pluri millénaire. Les hasards de l'histoire récente, la guerre, ont fait de moi une exilée. Mes vingt ans ont coïncidé avec une guerre fratricide sur la terre de mes ancêtres. Beaucoup durent fuir le Vietnam, et s'embarquer sur des bateaux de fortune. Certains rencontrèrent la mort, d'autres furent sauvés par la chance ou le doigt de Dieu. On les appelait les boat people. C'est ainsi que j'arrivai à Paris comme d'autres parvenaient à New York ou à Los Angeles...





*Dans mon malheur d'avoir dû quitter les miens,
j'eus au moins la chance que mon port d'attache fût Paris.
Paris représentait pour beaucoup de Vietnamiens de ma génération
un eldorado, un rêve, une sorte de terre mythique dont rêvaient
tous les francophones vietnamiens...
Je me suis alors sentie comme une aventurière en terre promise.
J'ai fait mille choses, avec cet appétit de vivre qui appartient
à tous les résilients. J'ai travaillé de toutes les manières
au renom de la culture vietnamienne...
Cependant, j'ai été tiraillée entre mon attrait pour la France,
et ma nostalgie du Vietnam. Nostalgie des parfums, de la musique,
de la mer, des essences, mais aussi et peut-être surtout nostalgie
des saveurs et des plats. Ces plats que m'apprenaient ma grand-mère
et ma mère quand j'étais petite, la cuisine faisant, pour une petite fille
vietnamienne de ma génération, partie intégrante de l'éducation
d'une femme. En grandissant, ce qui n'était qu'un apprentissage
est devenu un bonheur, une passion.
Je ne pouvais dès lors plus m'en déprendre. Toute ma vie,
j'ai regardé ma cuisine comme un laboratoire où,
à l'instar des chercheurs, j'expérimentais des mélanges nouveaux,
toujours plus inventifs et hardis. Un jour, prise de nostalgie,
je suis revenue à Saïgon et j'ai ouvert un restaurant qui est vite
devenu un incontournable lieu de rencontre culinaire.
Puis, saisie d'une nostalgie à rebours, je suis rentrée ici, à Paris.
Là, j'ai ouvert « La Table du Vietnam ». La table de ma maturité.
Il était temps que je réponde à la passion des Français
pour la table par une palette vietnamienne.*



Aujourd'hui je poursuis ce rêve : celui d'offrir la cuisine vietnamienne à toutes celles et à tous ceux qui veulent cuisiner.

On a souvent dit que les plats vietnamiens étaient difficiles à confectionner. C'est faux. Ils ne sont difficiles que pour ceux qui n'aiment pas cuisiner. Et, de ce point de vue, on pourrait en dire tout autant de la cuisine française, marocaine, indienne, chinoise ou bengali. Si on n'aime pas marier les senteurs, mélanger les arômes, assortir les couleurs, créer des harmonies subtiles, autant ne jamais entrer dans une cuisine. La cuisine est un temple pour passionnés. Qu'on se le dise...

À propos, il n'existe pas «une» cuisine vietnamienne mais « DES » cuisines vietnamiennes. Comme il y a une cuisine des quatre coins de France, il y a des cuisines vietnamiennes du nord, du centre, du sud, pour ne prendre que les principales. Les saveurs sont tonkinoises, annamites ou cochinchinoises... Et encore ce ne sont là que quelques exemples.

Chacune manifeste un goût prononcé pour tels alliages, tels ingrédients, telles fantaisies, pour adjoindre les tonalités sucrées, salées ou épicées. Tandis que le résultat se présente toujours comme un tout harmonieux quelles que soient ces fantaisies. Et puisqu'il est une idée reçue qu'une femme française ne saurait composer un plat vietnamien, je relève le défi de faire de celle-ci une cuisinière « vietnamienne ».

Il ne s'agit certes pas de lui enseigner l'art des hautes recettes à la table des empereurs d'Annam, mais une cuisine de tous les jours, raffinée à l'extrême, qui l'amènera par contagion à l'enseigner autour d'elle.