Scène quotidienne dans l'une des rues du vieux Hanoï, ourlée de boutiques et animée par le va-et-vient des marchandes ambulantes.

Hanoï
les saveurs de la rue

La capitale du Vietnam, la ville entre les fleuves, prise dans les tourbillons de la modernité, n'en préserve pas moins sa douceur de vivre et s'accroche à ses traditions.

Comme tous les matins, sur le Cau Long Biên (ancien pont Paul-Doumer forgé par Eiffel), qui enjambe le fleuve Rouge, un embouteillage de motocyclettes s'étire pour entrer dans le vieux Hanoï. Le long des grands boulevards, les anciennes maisons coloniales de l'Indochine portent beau avec leurs façades ocre lumineuses quand le soleil du soir les éclaire. Dans cette ville faite aussi d'eau, avec ses nombreux lacs intérieurs, les tamariniers, les flamboyants ou les banians, jalonnant les rues, apportent leur part d'ombre. On ne coupe jamais les arbres à Hanoï car cela porte malheur ; et si l'un d'eux doit percer le toit d'une maison ou d'un temple, on s'arrange pour le laisser faire en limitant les dégâts. Sur les trottoirs, la ville s'agite de mille métiers, là un écrivain public, ici un cireur de chaussures, plus loin un cordonnier ou encore un barbier. Tandis que la cuisine envahit le moindre recoin, avec ses marmites de bouillon et ses fritures crépitantes, les femmes, toujours elles, sillonnent la vieille ville avec nonchalance, une palanche en équilibre chargée de fruits et de légumes cultivés dans la campagne toute proche.

Textes et photos : Jean-Paul Frétillet

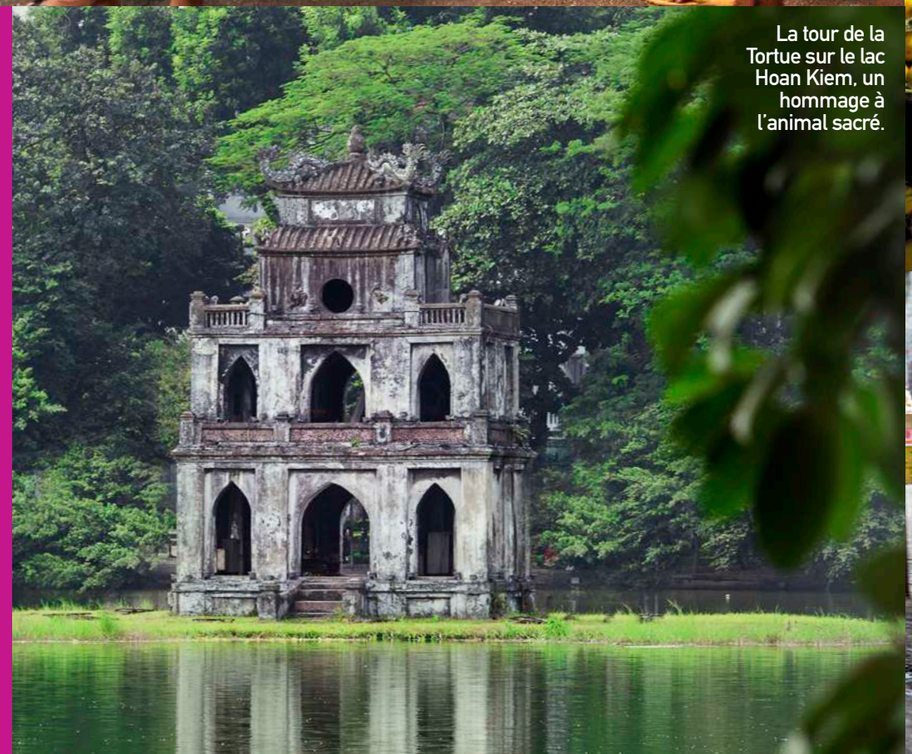
Un marchand de bun cha cuit des canards à la broche sur la braise.

Sur le lac Hoan Kiem, le temple Ngoc Son (Mont de Jade).

Déchargement de pamplemousses sur le marché de Long Bien.

Citronnelles et herbes aromatiques embaument le marché Hom Duc Vien.

Les "forts des Halles" du marché de gros, près du Long Bien.



La tour de la Tortue sur le lac Hoan Kiem, un hommage à l'animal sacré.

Que mange-t-on à Hanoï ?

Le répit nocturne de la cuisine de rue est de courte durée, à Hanoï. Avant les premières lueurs de l'aube, les bouillons dans les marmites fument et les clients s'installent sur les tabourets colorés au ras des trottoirs. C'est l'heure du premier bol de phò, un bouillon de viande parfumé, accompagné de vermicelles de riz et d'herbes fraîches aromatiques, dégusté brûlant avec du piment rouge et du jus de citron vert. Au fil des heures du jour, les gargotes ouvrent et ferment, les cuisiniers ambulants se succèdent : tout simplement, un bol de riz avec des légumes, parfois du porc au caramel et un bouillon ; les bánh cuon, des galettes de riz roulées avec de la viande de porc grillé, des oignons et des herbes ; les bánh tôm chiên, friture de crevettes et de patate douce ; le bun cha (sa version marine, le chuoi cá), le barbecue vietnamien servi avec toujours le vermicelle de riz ; le bánh giò, du riz gluant farci de viande emballé dans une feuille de bananier ; les chuoi chiên, les très populaires bananes frites, etc. On mange avec des baguettes, très rarement avec les doigts, même dans la rue.

Trois questions à Michel Minh Corlou

Directeur du restaurant Madame Hien

■ ***Comment définiriez-vous la cuisine d'Hanoï ?***
Nous sommes dans le nord du Vietnam. C'est une cuisine avec des saisons assez marquées alors qu'au sud le climat est plus tropical. Donc les produits frais varient au cours de l'année. On mange beaucoup de légumes croquants et on parfume nos plats avec des épices et des herbes en quantité que l'on ajoute à la dernière seconde, coupées finement pour garder toute leur fraîcheur. La viande est principalement du porc et du poulet, le bœuf étant réservé aux jours d'exception. Les Vietnamiens achètent le poisson vivant et ils préfèrent ceux de rivière.

■ ***Est-ce une cuisine très technique ?***
Il y a beaucoup de gestes. Les cuissons sont courtes et rapides. C'est une cuisine de pauvres à la base, donc assez créative, très structurée, avec des marinades courtes, beaucoup de bouillons parfumés. Il y a très peu ou pas de matière grasse. On ne sale pas et on poivre à la fin.

■ ***Pourquoi la cuisine de rue est-elle si vivante à Hanoï ?***
Toutes les classes sociales mangent dans la rue. Il n'y a pas de distinction selon son niveau de vie. Les gens aiment se retrouver autour d'un phò ou d'un bun cha. Et cela commence tôt le matin. Le premier repas du jour est le plus important. Il y a une culture de la convivialité et de la conversation autour de la nourriture. C'est très important pour les Vietnamiens. Et le gouvernement l'encourage.

Les nems, rouleaux ordinaires ou d'exception

Les cuisinières vietnamiennes adorent rouler ces crêpes de riz que l'on appelle les nems. Elles n'en font pas toujours des rouleaux de printemps (dans sa version fraîche) ou des pâtés impériaux (dans sa version frite), mets réservés aux jours de fête. En temps ordinaire, les nems sont comme notre pain, une enveloppe que l'on garnit des ingrédients à disposition. Ces crêpes sont réalisées avec de la farine de riz et de l'eau. Elles sont séchées au soleil pour être conservées. Il faut donc les humidifier avant de les utiliser. Les rouleaux de printemps (les goi cuon) sont garnis de vermicelles de riz, de papaye et de carottes râpées, de champignons, de cacahuètes et parfois de crevettes. On les mange crus enroulés dans de la salade avec des feuilles de menthe. Les pâtés impériaux (nem rán ou cha giò) sont préparés avec de la farce de porc et du vermicelle de riz. Ils sont frits. Toujours de belle taille à Hanoï, on les tranche et les déguste avec des baguettes, accompagnés de sauce nuoc-mâm.

▲ L'opéra d'Hanoï construit entre 1901 et 1910, comme une réplique de l'opéra Garnier.

Les marchandes de fruits et légumes à la palanche. ▼

▲ Le train passe une fois par jour sur ces rails traversant la vieille ville.

Des larves d'insectes, délicieuses après avoir été poêlées. ▼

La culture du café

Les Vietnamiens se démarquent de leurs voisins chinois et thaïlandais sur de très nombreux aspects, la culture du cà phê (café) en est un. C'est l'un des héritages de la France qu'ils ont métissé à leur manière. Ils aiment musarder en groupe à la terrasse de l'un des très nombreux cafés de la ville. Le breuvage noir et corsé est issu de la variété robusta cultivée au Vietnam. C'est pourquoi on l'agrémente de lait concentré sucré pour l'adoucir. Le café coule à la vitesse du sablier et des conversations, dans le verre chapeauté d'une petite passoire fine individuelle. Les Vietnamiens le noient de glaçons pour contrer la chaleur ambiante. Une autre recette remplace le lait par un œuf. Ce cà phê trung, très crémeux, un peu comme un cappuccino, a du succès. Les marchandes d'œufs qui sillonnent les rues de Hanoï, leurs plateaux alvéolés empilés et attachés au porte-bagages de leur motocyclette, ne s'en plaignent pas. En quelques années, les Vietnamiens se sont hissés parmi les plus gros producteurs de café. Des crus de grande qualité émergent et sont loués par les torréfacteurs.

Ce qui nous fait craquer

■ **LES FRUITS**
On en trouve à foison sur les marchés et dans les rues, portés par des femmes dans des paniers en suspension aux deux extrémités d'une palanche : mangues, papayes, pêches, oranges, etc. Dans leur crudité, ils sont un festin tant ils sont parfumés et sucrés. Dans un registre plus étrange, le fruit du dragon et la main de Bouddha (que les Vietnamiens ne mangent pas car ils les réservent à leur divinité) sont plus spectaculaires à observer qu'à déguster.

■ **LE BÁNH MÌ (PAIN DE BLÉ)**
Le sandwich à la vietnamienne, un des héritages de la présence française en Indochine, avec sa baguette parisienne, est garni de crudités, de boulettes de viande ou de pâté. Si amusant que cela paraisse, cette spécialité française devenue vietnamienne est l'une des tendances culinaires nomades et exotiques à Paris.

■ **LE COM**
Cette gourmandise automnale et populaire, simple en apparence, est typique de la cuisine de rue à Hanoï. Le riz gluant, une variété naturellement parfumée, est grillé et enveloppé dans plusieurs feuilles de lotus pour qu'il acquière une couleur vert tendre. On le picore avec des bananes bien mûres ou des kakis rouges.

■ **LE NUOC-MÂM**
Cette sauce n'est pas seulement le fruit d'une longue fermentation de poisson dans le sel, elle est le pilier de l'assaisonnement au Vietnam. Elle dispense de saler la cuisine.
Le nuoc-mâm existe en qualité artisanale et industrielle. Son goût et sa puissance varient selon son origine.

Où manger comme à Hanoï en France ?

■ ***La maison du Vietnam*** est une épicerie en ligne où commander du café, du thé, du chocolat, des épices et du nuoc-mâm en provenance de là-bas.

■ ***Tang Frères,*** une institution de la communauté asiatique en Île-de-France, dispose de 10 supermarchés à Paris et en région parisienne où l'on peut trouver tous les ingrédients pour préparer les plats les plus populaires de la cuisine vietnamienne.

■ ***Asia Marché*** propose en ligne une large sélection de produits vietnamiens : épices pour phò, bière Saigon, farine pour bánh bao…

■ ***Bonjour Vietnam*** est une adresse sûre, implantée dans le quartier de la Contrescarpe à Paris. On y va pour un nem, un phò ou un bò bun. La cuisine y est d'une belle fraîcheur et le service on ne peut plus souriant.

■ ***Mamasan, à Lyon.*** Cette très belle table vietnamienne et laotienne est dirigée par Huong (la mère), Nhung (la famille) et Joël en cuisine, Hadrien et Vlad au service.

▲ Le mausolée de Ho Chi Minh, le héros de l'indépendance du Vietnam.

◀ Une des nombreuses marchandes à la palanche sillonnant la ville.

Sur le Cau Long Bien, l'ancien pont Paul-Doumer, au petit matin.

Carnet de route

Comment y aller ?

▶ **Notamment avec Qatar Airways,** départ quotidien depuis Paris avec une escale à Doha dans le golfe Persique. Les deux vols sont à peu près de la même durée et s'effectuent sur des avions très récents. Le service en classe économique est attentionné, depuis le confort du siège, l'espace pour les jambes et la qualité du plateau repas, un dernier détail suffisamment rare pour être souligné. Tarifs à partir de 550 € AR en classe économique.

Où séjourner ?

▶ **La ville compte de nombreux hôtels** ou guest-houses confortables à prix très raisonnables (moins de 30 € la nuit). En hiver, les températures sont parfois fraîches la nuit, il faut en tenir compte dans le choix de l'hôtel : tous ne sont pas équipés de chauffage ! On peut recommander dans une classe au-dessus (et des tarifs autour de 100 € la nuit), au bord du lac de l'Ouest : Le Pan Pacific, pour ses chambres spacieuses, avec une vue plongeante sur la ville, le lac Truc Bach et la rivière Rouge ; et dans le centre-ville, à deux pas de l'opéra et du lac Hoàn Kiem, l'Opéra MGallery, un hôtel contemporain, bâti autour d'une immense cour intérieure sur laquelle donne des chambres de style coloré et baroque.

▶ **Circulez dans Hanoï.** L'application "Grab" sur smartphone (le Uber local) semble indispensable pour commander un taxi ou, mieux, une motocyclette pour franchir sans encombre la barrière de la communication. Très peu de chauffeurs de taxi comprennent l'anglais. On peut avoir recours à la location de deux-roues (à pédales) ou à moteur mais c'est peu recommandé tant la circulation est intense et la conduite à Hanoï guère prudente.

Les marchés

▶ **Les Vietnamiens ne cuisinent qu'avec des produits frais** et donc s'approvisionnent sur les très nombreux marchés ouverts très tôt et jusque tard dans la nuit. Chaque quartier a le sien, plus ou moins grand. Le plus impressionnant, en taille et en diversité, se situe dans le vieux Hanoï. C'est le Cho Dong Xuan, un marché couvert construit par les Français en 1889, et débordant dans les rues adjacentes. Une matinée ne suffit pas pour l'explorer et se perdre dans le dédale des ruelles alentour où chacune est consacrée à un métier artisanal ou une spécialité à manger. Le Cho Hom Duc Vien, proche de l'ancien quartier français, est de plus petite taille, beaucoup moins touristique, et ses étals de légumes, d'herbes fraîches et de crabes (entre autres) sont spectaculaires. Vers minuit, on peut s'aventurer du côté du pont Long Bien, pour pénétrer dans le "ventre de Hanoï". Le marché de gros est une fourmilière survoltée où des forts des Halles (parfois des femmes), littéralement harnachés, tirent des charrettes chargées de victuailles.

La cuisine

▶ **On mange plus souvent assis** sur un tabouret sur les trottoirs d'Hanoï qu'attablé dans un restaurant. Les marmitons de la rue sont souvent à touche-touche, et chacun cuisine une spécialité ; s'ils les multiplient, il vaut mieux s'en détourner. Un marchand de phò digne de confiance proposera un bouillon au bœuf (bo) ou au poulet (ga), jamais les deux à la fois. Là où se pressent les locaux est l'indication d'une gargote sûre. Le Phò Thìn en est une. Si on a le tempérament aventurier, on est rarement déçu.

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

▶ **Madame Hien.** Le restaurant évoque l'atmosphère du Hanoï du temps de l'Indochine. Il est logé dans une maison coloniale avec ses bois d'acajou patinés et une ravissante terrasse ombragée. Les recettes sont inspirées de la cuisine de Madame Hien, la grand-mère du directeur du restaurant, Michel Minh Corlou. On s'y régale des plats traditionnels de la cuisine de rue, avec une pointe de raffinement en plus, à l'image des nems impériaux au canard.

▶ **La Verticale.** La plus belle table gastronomique de Hanoï, à la croisée de la France et du Vietnam. Tous les ingrédients sont locaux (le foie gras aussi). Le chef, Didier Corlou, présent en ville depuis une trentaine d'années, a tissé un réseau de producteurs fermiers dans le nord du Vietnam. Ce chasseur d'épices parfume sa cuisine avec audace et équilibre.

▶ **Nguyen Sinh.** À la fois restaurant et charcuterie artisanale, on y trouve pâtés, galantines, jambon… autant de recettes héritées du passé colonial. La boutique mérite un coup d'œil pour son interprétation de la charcuterie française.

▶ **Bun Cha Huong Lien.** Depuis que Barak Obama y a déjeuné en compagnie du critique culinaire Antony Bourdain, cette adresse de grillades de porc ne désemplit pas de touristes. Le lieu en a perdu un peu de sa magie.

▶ **Café 61 Bat Su.** L'endroit est lilliputien, et le décor de bric et de broc est dans son jus, sans âge. On sirote le café noir glacé à l'ombre d'un imposant tamarinier.