



Le Vietnam au menu

Fourchette et sac à dos, jeudi, 20 h 35, France 5

« **DIS-MOI** ce que tu manges, je te dirai qui tu es. » Julie Andrieu a posé cette fois ses *Fourchette et sac à dos* au Vietnam pour nous parler de cette culture raffinée, au savoir-vivre revendiqué. Elle nous convie à un superbe voyage d'Hanoi à la superbe baie d'Along avec en-cas obligatoires. Le Vietnamien avoue trois repas par jour et beaucoup de grignotages, dont des mets plutôt pittoresques pour les palais occidentaux. Cela

va de l'utérus de truie (un rien caoutchouteux d'après la testeuse) aux œufs de cane à trois jours de l'éclosion (« c'est bon pour les maux de tête », encourage le cuisinier).

Mais la vraie spécialité reste le serpent. Et de préférence, le cobra. « Plus c'est venimeux, meilleur c'est », assure le chef, qui a perdu un doigt dans la préparation de ce type de menu. Mordu, il n'a dû son salut qu'à une amputa-



D'Hanoi à la baie d'Along, Julie Andrieu, ici avec une limule, nous fait découvrir les spécialités vietnamiennes.

tion volontaire. Par tradition et peut-être un rien par vengeance, il continue à saigner les reptiles, les dépiauter comme on retourne une chaussette avant d'en accommoder toutes les parties. C'est peut-être d'ailleurs ce qui fascine le plus dans cette cuisine: rien ne se perd. Le résultat paraît à la hauteur même si, admet la routarde des petits et grands plats, « c'est quand même très différent de notre goût ».

J.-L.B.