



Une Hô Chi Minh-Ville savoureuse et cosmopolite

samedi 15 avril 2017 - 15:30:23



Au marché cambodgien de Hô Chi Minh-Ville, les poissons sont rois. Photo: VNA

Ho Chi Minh-Ville (VNA) - En plein cœur de la mégapole du Sud, différents marchés apportent une petite touche culturelle gourmande à la population. Une explosion de saveurs qui ouvrent les palais des Saïgonnais à d'autres goûts, venus parfois de très loin.

Depuis toujours, on parle des marchés flottants, surtout à ceux du Sud-Ouest magnifiés par les premiers rayons de l'aube. Cependant, il est aussi possible de retrouver une ambiance quasi similaire, en plein cœur de Hô Chi Minh-Ville.

Les sampans du marché flottant situé sur le canal de Te, au pied du pont de Tân Thuận, dans le 7^e arrondissement, regorgent de papayes, pamplemousses et de bananes, des spécialités venues de Vinh Long, Bêl Trê, Tiên Giang, ou encore de Càn Tho.

Lors des nuits de pleine ou de nouvelle lune, les embarcations sont aussi «aux affaires», immuables. Une main de bananes coûte seulement environ 10.000 dôngs. Quant à la goyave, au jacquier ou au fruit du dragon, leurs prix sont bien inférieurs aux autres boutiques. En quelques jours, les marchands regagnent le delta pour acheter des fruits aux agriculteurs avant de les transporter vers la mégapole. En échange, ils rapportent dans le delta des marchandises essentielles et introuvables près de chez eux afin de gagner un petit revenu supplémentaire. Ces vendeurs savent y faire pour vendre leurs produits et les exposer dans des paniers en bambou pour recréer des scènes inédites.

Depuis une vingtaine d'années, Nguyễn Thi Thuy, une habitante de Bêl Trê, effectue des allers-retours avec sa famille pour prendre part au marché flottant. Sa seule fortune : une jonque chargée de fruits, qui peut abriter les quatre personnes de sa famille. Quelques objets comme une ancienne télévision, un ventilateur ou un cuiseur à riz trônent l'un à côté de l'autre. «*La vie sur la jonque est difficile, mais aussi pleine de joie, s'exclame-t-elle. Nous sommes plusieurs compagnons dans la même situation, alors on partage facilement et on s'entraide*».

Un paradis cambodgien au cœur de la ville

Situées dans la ruelle 374 adjacente à la rue Lê Hồng Phong, plusieurs boutiques sont tenues par des Cambodgiens qui ont tenté l'aventure au Vietnam, ou ce sont encore des Viêt kiêu qui ont choisi de revenir au pays. Au début, ils étaient très peu nombreux, puis au fil des années, leurs ventes ont fini par décoller. D'autres compatriotes ont depuis été conviés, et le marché, animé toute la journée, a fini par s'imposer au cœur de la mégapole du Sud. Une ambiance particulière s'en dégage, où les spécialités culinaires du pays des pagodes et des temples ne manquent jamais : le stockfisch Trên, le prahok, le jerky cambodgien (viande séchée et salée de bœuf), le palmier à sucre, la feuille de margousier, ou encore la bière, et tant d'autres boissons gazeuses importées.

Et quels en sont les plats vedettes?

Impossible de faire l'impasse sur les vermicelles *Num bò chóc*, le *kuy teav* (porc et nouilles aux fruits de mer) et la

compote liquide de potiron. Et bonne nouvelle, les prix sont très abordables, oscillant entre 5.000 et 40.000 dôngs.

Le restaurant Tu Xê est bien connu des Saïgonnais depuis des décennies. On peut y commander le fameux *Num bò chóc*. Mais à Tu Xê, il y a un véritable foisonnement de mets provenant du Tonlé Sap et de sa région (les poissons séchés) dont le stockfish *Tra* et le stockfish *Trèn*, et la compote de palmier. Au marché, les poissons sont rois, et on les retrouve suspendus sur les devant de nombreux stands. Chacun a sa salaison spécifique, et emprunte une caractéristique de la culture cambodgienne. On y retrouve des poissons-chats qui peuvent mesurer plus d'un demi-mètre, reconnaissables à leurs couleurs orangées criardes, de même que le danio moustachu.

Si vous êtes gourmand, la compote liquide cambodgienne est faite pour vous. Servie dans de gros bols, elle offre des saveurs complexes de potiron concentré, et elle est cuite à petit feu. On pourra y ajouter toutes sortes d'ingrédients comme du lait, de l'œuf, un peu de durian et du tamarin. Mais il ne faut pas passer sous silence des gâteaux *khot* chauffés dans des moules en argile, des *bánh lot* cuits avec du lait de coco, des feuilles d'ananas sucrées ou encore de la soupe de dolique aux épinards bouillis. Bref, une matinée ne sera peut-être pas suffisante pour découvrir tous ces délices!

Un petit goût de Corée du Sud

Autre lieu, autres saveurs. Le marché sud-coréen est connu pour proposer des produits qui rendent «fous», à l'instar du piment moulu, les kimchis, les algues ou le fameux Soju, un spiritueux proche de la vodka. Des saveurs et une touche sud-coréenne impossibles à retrouver dans les supermarchés. Ce marché est situé le long de la rue Tân Sơn Hoà (arrondissement de Tân Binh), à côté du marché Pham Van Hai.



Le marché sud-coréen est connu pour proposer des produits qui rendent «fous», notamment les kimchis.

Photo : CTV/CVN

Thanh Tuyền y tient son stand depuis 15 ans, qui est devenu une adresse incontournable pour la communauté du «pays du matin calme». «Notre quartier abrite de nombreux Sud-Coréens. Ils sont venus dans notre marché pour chercher à acheter de la nourriture coréenne. Cela nous a incités à importer des marchandises, explique-t-elle. Auparavant, les Sud-Coréens ne savaient pas parler vietnamien. Ils devaient employer un dictionnaire pour venir faire leurs courses. Nous aussi, nous étions obligés d'en utiliser un».

Au fil du temps, chacun a fait un pas en apprenant la langue de l'autre. En plus de faciliter la communication, c'est aussi un moyen pour entretenir des échanges culturels entre les acheteurs et les vendeurs. «Bon nombre de nos clientes régulières sont prêtes à montrer comment réaliser des plats coréens délicieux. Et j'ai aussi eu l'occasion de leur présenter d'autres plats vietnamiens qu'elles ne connaissaient pas», ajoute Huong, une autre commerçante.

Outre les marchés sud-coréen ou cambodgien, on peut trouver également d'autres lieux et commerces spécialisés, comme un marché russe dans le 1^{er} arrondissement, ou encore des superettes japonaises. Ces dernières, très populaires, attirent de nombreuses familles tant nipponnes que vietnamiennes, séduites par la qualité qui est toujours au rendez-vous.

CVN/VNA