

J'AI REVE...

J'ai rêvé cette nuit, tu sais. Oh non, pas de rêves dus à la fatigue au travail. Un rêve plutôt orienté mangeaille, si tu vois ce que je veux dire. Un rêve peuplé de cuisine et de paysages sympathiques : ceux d'une plage. Tu le sais, j'ai fait il y a quelques années un voyage au Vietnam, comme beaucoup d'entre vous peut-être, après quelques décennies d'Europe du Nord très fraîche et d'Afrique. Et j'avais eu le temps de passer 3 jours pleins à Nha Trang. J'ai compris que ce voyage avait laissé des traces dans mon esprit. Peut-être grâce aux photos en attachement.



Imagine : assis sur un transatlantique, un vrai coco à la main, ouvert au coutelas, avec une paille. Ensuite, un repas viêt. Non, un grand repas viêt. Non, un festin !!! Avec du porc au caramel, des légumes à peine sautés croquants, de la salade de papaye, du pigeon farci aux graines de lotus, du cochon de lait rôti, du poisson au caramel, du bœuf aux 7 façons, de la soupe aigre à l'ananas, du..et puis non!, j'ai tellement rêvé qu'il va falloir que je passe à la réalisation. Tiens, je vais te raconter mon dernier plat préparé à la maison, loin de HCM-Saigon : des beignets de faux crabe en mue arrosés de jus de citron poivré et salé. C'est comme chez vous, là où je l'ai appris.

Loin du Viet Nam, il est difficile de trouver ce plat, que j'ai retrouvé à Paris. Quand je suis pour une longue durée à Stockholm, je vais directement du côté du marché aux poissons, le professionnel. Ici, il n'y a pas de vraie poissonnerie en ville comme en Europe du Sud, il faut aller dans les supermarchés ou au marché professionnel ! Et là, pour un prix terrible en couronnes suédoises, je laisse de l'argent à un marchand qui se débrouille pour passer ma commande aux bateaux de la pêche côtière ; ils sortent pour revenir au milieu de la matinée, comme en Espagne sur la Costa Brava, du côté de Palamos. C'est embêtant car je reçois une trentaine de kilogrammes de petits crabes (en saison, et encore...) que je dois congeler. Je fais de même en Afrique, mais directement auprès des pêcheurs, ça ne coûte pas bien cher pour nous autres venant d'Europe. Ces crabes n'ont ni le goût ni l'apparence de ce que j'ai pu manger au marché central et rue Dong Khoi à HCM-Saigon, n'empêche.



Donc, prendre une préparation pour beignets (simplement en sachet, prêt à l'usage), y plonger les crabes dont l'eau aura été absorbée avec du papier de cuisine, les plonger dans l'huile bouillante 3 minutes pleines, les retirer et garnir immédiatement l'assiette déjà décorée de quelques feuilles de laitue (horriblement cher en Suède à cause du climat), prendre du jus de citron en flacon (c'est pratique !), y ajouter simplement le volume de sel que vous voulez, rajouter plein de poivre fraîchement moulu. Yum ! Bien croustillant, et quelle saveur ! Mais je viens de te raconter ma recette alors que c'est vous les Vietnamiens !

Et maintenant que j'en ai parlé, il va falloir que je passe à la 2^e réalisation : faire un nouveau séjour au Viet Nam, mais de 3 semaines cette fois-ci et non pas 12 jours, c'était trop court. Pourquoi pas en ta compagnie, Georges ? Merci en tout cas pour la soirée à Paris, je t'attends en Suède.

SVEN

Note : Sven est un Suédois, ancien du lycée français Saint Louis de Stockholm. Par ailleurs, il existe à Stockholm une grosse communauté suédoise d'origine vietnamienne, arrivée à la fin des années 70 début 80.