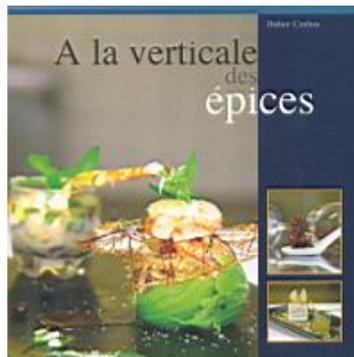


DIDIER CORLOU

ambassadeur du nuoc mam

Quand le touriste gourmet arrive à Hà Nội, il n'entend pas trop parler de Daniel Ducasse ou de Joël Robuchon ; il entend parler en revanche de « l'ambassadeur du nuoc mam ». L'hôtel Métropole à Hà Nội est l'un des grands hôtels de tradition, au Viêt Nam. Son restaurant français, le Beaulieu, y est pour beaucoup, avec une cuisine fine reconnue, mais son restaurant vietnamien, le Spices Garden, a conquis une notoriété éclatante. Didier Corlou, le responsable des deux lieux est un Breton ayant la quarantaine, et déjà l'un des cuisiniers français les plus connus dans la zone Asie-Pacifique. Il y a de quoi.

Arrivé au Vietnam au début des années 90 dans le cadre du développement local de la chaîne hôtelière Accor en tant que chef des cuisines du Métropole, qui devait ré-ouvrir, D.Corlou a immédiatement adopté le pays et ses produits. Au bout de 3 livres – le plus récent, publié en anglais et en français, *A la verticale des épices*, a reçu il y a un mois le *Prix du livre le plus intéressant en Asie*, de la part de l'organisation Gourmand World Cookbook – et de 15 ans de séjour au Viet Nam, il a fait le tour de la cuisine locale, et même en a tiré des leçons pour une cuisine innovatrice mariant les cuisines française et vietnamienne. La suite naturelle a eu lieu : il a épousé une Vietnamienne.



Il faut dire que dès le début, il a reçu le soutien complet de l'hôtel. Accor voulait que cet hôtel redevienne le palace de tradition qu'il était auparavant. Il l'est redevenu, et la table n'y est pas pour rien. Monsieur Corlou avait déjà 10 ans d'expérience chez Accor, quand, comme il le raconte, il a posé sa valise à Hà Nội : « ... *Tout de suite, cette ville est venue à moi, ou plutôt je suis venu à elle. Je vivais chez l'habitant, en contact direct avec les Hanoïens. J'adorais faire le marché le dimanche matin ou sillonner les rues à bicyclette. J'ai découvert des herbes et condiments nouveaux et avec Mai, qui est devenue ma femme.* ».

En fait, Didier Corlou a été le premier chef étranger à travailler dans un hôtel au Viêt Nam, car on était encore au début de l'ouverture du pays, à l'époque. Au vu de son succès, les hôtels concurrents de la même catégorie sont désormais obligés de respecter une norme invisible de cuisine de très haute qualité, et les chefs étrangers ne sont plus rares au Viêt Nam, que ce soit à Hà Nội ou à Saïgon.

Comme tous les chefs cuisiniers de renom, D.Corlou fait son marché dès le matin, accompagné de ses adjoints. Ses achats quotidiens se font à un marché hanoïen, celui du 19 Décembre. Cependant, étant intraitable sur la fraîcheur, la gamme, et la qualité des légumes, il fait venir ces derniers directement de Đà Lạt. Car pour lui, les ingrédients sont fondamentaux. S'agissant de la cuisine vietnamienne, son sentiment est clair : « *J'ai mis 8 ans à comprendre cette cuisine et à pouvoir commencer à composer, créer une autre cuisine vietnamienne en gardant les bases fondamentales.* »

Et ces bases qu'il maîtrise désormais totalement, il en a tiré déjà un livre publié en 2003, « Ma cuisine du Viet Nam », encensé par la presse à sa publication.

Mieux, ces bases lui ont permis de créer une cuisine qu'il appelle « cuisine du soleil », où son imagination et ses connaissances des 2 familles du terroir de France comme du Viet Nam lui ont permis de réaliser une fusion de certains saveurs issues des 2 pays , comme dans le bar en papillote cuit dans une feuille de lotus.

Aimant son pays d'adoption, il l'a sillonné pour la bonne cause : celle des saveurs, aussi présente-t-il dans les villes du Viet Nam où il se trouve professionnellement une cuisine française utilisant des ingrédients du lieu, alors qu'à l'étranger (par exemple au Mexique ou en Australie), il défend bec et ongle la vraie cuisine vietnamienne authentique, ainsi que les mérites du nuoc-mam, dont il a également tiré un livre. En 2004, au Festival de Huê qui est désormais connu des pays et touristes étrangers, il a présenté indifféremment la cuisine authentique de Huê et la cuisine française utilisant des ingrédients vietnamiens.

Il est devenu en réalité un véritable ambassadeur de la cuisine vietnamienne à l'étranger, et on a requis ses services pour des festivals gastronomiques vietnamiens à Singapour en 2003, aux USA et en Thaïlande en 2004.

Pour se délasser, cette vedette du « piano» (la surface de travail dans les cuisines des restaurants) passe son temps libre à évaluer, examiner des ingrédients pour la création de recettes nouvelles ou la rénovation de recettes éprouvées. D'une excellente santé car il en faut pour ce métier qui s'effectue debout, il n'hésite pas à faire des kilomètres pour découvrir de bons restaurants, tout en étant conscient de sa propre valeur : demandez-lui quel restaurant vietnamien il aime, Didier Corlou vous répondra que c'est le « Spices Garden », l'un des 2 restaurants qu'il dirige à Hà Nội.

Et quand on lui demande quel est le plat vietnamien qu'il aime, il répond « le pho », cette soupe hanoïenne qui a conquis 4 continents. On s'en serait douté.

GNCD

