

# LE FUMET DU NUOC-MAM



Cuves de nuoc mam en élaboration, à Phu Quôc

"Nam pla" en Thaïlande, "patis" aux Philippines, "shottsuru" au Japon, "ngan-pya-ye" au Myanmar, "tuk Trey" au Cambodge, tels sont les noms du nuoc-mam. Mais seul le mot vietnamien a conquis le monde, qualité gustative oblige. Priver un Vietnamien de son nuoc-mam où qu'il soit dans le monde, c'est le faire se désespérer ! Le nuoc-mam, ce condiment absolument indispensable à la cuisine vietnamienne, donne en effet ce goût inégalable à n'importe quel plat, aussi simple soit-il. Cela étant, parler du nuoc-mam, c'est également et d'abord parler de...l'empire romain. C'est en effet dans une localité située tout près de Rome, sur la côte italienne, qu'arrivaient les bateaux de pêche ramenant les poissons servant à confectionner sur place le fameux *garum*, équivalent romain du nuoc-mam.

Des jarres romaines à *garum* y ont été retrouvées par centaines. Les Romains savaient assaisonner leurs plats, et de la même manière que les Vietnamiens.

De leur côté, les bouteilles de nuoc-mam vietnamien, vendues dans les supermarchés partout à un prix absolument raisonnable, prêtes à l'emploi souvent, sont désormais également appréciées dans le monde entier après l'avoir été des Français, Histoire oblige. Mais d'où provient-il et comment le fabrique-t-on ?

Depuis des lustres, une bataille féroce d'image est livrée entre 2 lieux du Viet Nam : Phan Thiêt, à 250 kms au nord-est de Saigon, sur la côte, et Phu Quôc, un île à 45 kms de la côte sud-ouest du Viet Nam, les 2 localités s'arrachant le titre de producteur du meilleur nuoc-mam du monde. Nous y reviendrons, mais voyons la fabrication du nuoc-mam d'abord, qui est très simple. Prenez 350 grammes de sel, 1 kilo de poisson, mettez-les dans un bocal en couches superposées ; au bout de 6 à 12 mois, pressez le résultat, filtrez le liquide : vous avez du nuoc-mam. Voilà pour la base.

Le reste est un peu plus complexe en fait : le nuoc mam est fabriqué dans des cuves immenses (cf photo en haut), de plus de 2 mètres de haut. En fin 2004, une personne étant tombée dans une de ces cuves à Phan Thiêt s'y est asphyxiée ; la macération du poisson dégage un volume de gaz très conséquent en effet. Le bois avec lequel la cuve est fabriquée est important car son tanin donne une coloration particulière à la saumure. Dans le cas de l'île de Phu Quôc, le bois est du laurier à suif, qui y pousse abondamment. La cuve elle-même est enserrée par une série de cordes en rotin tressé, qui lui donnent sa rigidité et sa robustesse. Le premier jus recueilli puis filtré est un peu plus épais, et sert aux sauces brutes seulement, gage de qualité, un peu comme pour l'huile d'olive « pression à froid ». C'est le « nuoc mam nhi? », célébré à raison.

La bataille opposant Phan Thiêt et Phu Quôc provient d'abord et surtout de la saveur même du produit : Phu Quôc, qui produit du nuoc-mam depuis 2 siècles, se distingue par sa production à base seule d'anchois (*ca com*) donnant une saveur et une puissance caractéristiques ainsi qu'une teneur en protéines plus élevée, ce qui est moins le cas de Phan Thiêt.

Conscient de cette particularité, Phu Quôc a fait bénéficier sa production (presque 100 000 hectolitres/an) de l'appellation d'origine géographique contrôlée en 2001, ce qui a permis, avec en outre près de 100 producteurs, de distancer commercialement Phan Thiêt. Quelques marques connues et appréciées, à Phu Quôc : Hung Thanh, Sang Tuoi, Hong Dât. Une multinationale, Unilever, flairant la bonne affaire, a investi à



Nuoc-mam brut à gauche, prêt à l'emploi à droite

Phu Quốc, s'associant avec des producteurs locaux : bientôt du nuoc-mam sous label Unilever, comme pour le cas de la sauce de soja déjà occidentalisée sous le label Maggi ? On peut le penser.



Jarres à nuoc-mam

Dans les 2 localités emblématiques du nuoc-mam, la qualité de ce dernier est telle qu'on peut y distinguer des crus, comme pour les bons vins. L'auteur se souvient d'une bouteille de nuoc-mam à lui offerte par la famille de Mr Pham Khac Hy en 1994 : le nuoc-mam devenu quasiment noir venait d'une jarre datant de 1957, en provenance de Phan Thiêt, et son goût était positivement fabuleux ; sa puissance était devenue telle, avec l'évaporation (« la part des anges » dans le langage viticole en France de la région de Cognac), que pour le préparer, il fallait 6 (!) volumes d'eau citronnée, pimentée et ailée pour 1 volume de ce nuoc-mam hors d'âge.

La notoriété du nuoc-mam vietnamien est devenue telle qu'elle a déclenché une guerre commerciale : certains pays concurrents n'hésitent pas à mettre illégalement le label Phu Quốc sur leur production nationale. La Thaïlande propose un nuoc-mam (le *nam-pla*) de couleur parfois pâle, manquant de « corps », de moindre qualité car fabriqué à base de poissons divers et de calamars, donnant un goût assez plat pour un palais de connaisseur. Du coup, les Thaïs ont cherché à rehausser l'image du nam-pla par l'instauration de labels, dont celui de la Thai Industrial Standard Institute (TISI), mais qui ne sanctionne que la seule fabrication, et non la qualité gustative. Même le Sénégal fabrique du nuoc-mam, dont le « tour de main » a été transmis par des Français d'origine vietnamienne, après le départ des Français d'Indochine en 1955. Mais le seul rival potentiel du nuoc-mam vietnamien en qualité pourrait être celui du Cambodge, fabriqué selon des méthodes similaires, et avec la même recette (anchois) : Phu Quốc était encore terre cambodgienne il y a 3 siècles, rappelons-le.



Nuoc mam vietnamien à gauche, « nam pla » thaï à droite

Les Français étonnés par les vertus du nuoc-mam l'avaient fait analyser par l'Institut Pasteur : particulièrement riche et reconstituant car bourré de protéines si on le consomme pur. La production de Phu Quốc peut atteindre effectivement 45% de protéines, pourcentage marqué sur les étiquettes des bouteilles après contrôle gouvernemental, d'où une anecdote savoureuse (?) : notre ancienne voisine française à Saïgon à la fin des années 50 - elle a terminé sa carrière au CNRS- recevait chaque mois à Paris un colis de son père resté à Saïgon, lequel incluait une bouteille de nuoc-mam qu'elle consommait à la cuillère le matin, comme pour l'huile de foie de morue ! Les Vietnamiens ne s'y trompent pas non plus, et il est de tradition à Phu Quốc de garder du nuoc-mam en bouteille enterrée pendant une décennie ; une fois déterrée, ce nuoc-mam hors d'âge sert de remède reconstituant en cas de maladie.

Le nuoc-mam, on ne s'en étonnera pas, déclenche des discussions passionnées sur son origine (la compétition Phan Thiêt – Phu Quốc n'est pas près de s'éteindre), et sur sa préparation : consommation nature, ou préparé avec de l'ail, du piment, du citron, un peu d'eau et une pincée de sucre. Sans parler des variantes, dont le nuoc-mam préparé au gingembre (pour certaines recettes, dont celles au canard). Même les grandes toques françaises étoilées commencent à l'utiliser, ce qui n'est pas sans intérêt. Quant à Michel Fournié, vice-président de l'INALCO (Institut national des langues et civilisations orientales, anciennement Langues O'), il est encore sous l'émotion extasiée et récente d'un mets simplissime : du riz blanc de Càn Tho - cette variété de riz de cette région est connue- chaud, agrémenté de quelques gouttes de nuoc-mam vieux de Phan Thiêt, sous le toit d'un pêcheur de cette dernière ville. Le bon nuoc-mam est un régal, nous vous le disions !

Pour finir, est-il besoin encore une fois de se rappeler que le nuoc-mam brut déclenche des réactions olfactives horrifiées chez les non-initiés, ce qui explique qu'il est totalement prohibé sur les lignes de Vietnam Airlines, même et surtout dans les bagages !

GNCD

