« PHỞ » ? NON : « PHỞ CUỐN » !

Depuis mantenant un certain temps, des étals de rue tant à Ha Nôi que dans d'autres villes vietnamiennes proposent du phở. Non point le bouillon aux nouilles blanches agrémentées de bœuf et fines herbes que tout un chacun connait. Non. Il s'agit de la variante sèche, à l'instar de son rival le fameux « mì », aux nouilles jaunes et au porc, lui.

Autant vous le dire, le goût du pho en rouleau est identique, nonobstant l'absence de bouillon, que vous pouvez d'ailleurs demander, dans un petit bol séparé. Et pour que vous ne soyez pas perdu, les ingrédients allant de pair avec le plat sont bien là : la pâte brune de soja, le piment liquide ou en tranches.

Ce « phở cuốn » (pho en rouleau, en français) a paru étonnant aux aficionados – qui sont légion - lors de sa réapparition. Car il s'agit non pas d'une opération de diversification commerciale ou d'une nouveauté culinaire, mais bel et bien d'une réapparition, et les Hanoiens de souche d'un certain âge se rappellent bien de sa prolifération dans les échoppes des marchés, autrefois.

Cette version sèche a fini par être mise à l'écart à partir de la fin des années 1950, vaincue par sa sœur « à bouillon ». Mais, peut-être pour des raisons de rentabilité – une explication qui en vaut une autre – la version sèche a fini par ré-émerger, pour se tailler définitivement cette fois-ci une place au soleil du Viet Nam, tant au centre, au nord, qu'au sud du pays.

Naturellement, la première fois qu'on le déguste, l'impression d'un manque de « quelque chose » (le bouillon, pardi !) est bien là, faisant place cependant au goût reconnaissable entre mille de ce « phở » désormais connu mondialement, même en Afrique.

Mais sèche ou en bouillon, le phở ne vaut que par la qualité de sa préparation, et comme pour sa sœur mouillée, le phở sec n'est bon que préparé par un vrai spécialiste de ce plat, et ce n'est pas parce que le plat est servi sec que le bouillon (qui donne la saveur du plat) doit être mal préparé. Gageons dès lors que bientôt, tout comme au pays natal, ce phở sec dit en rouleaux sera présent également sur toutes les tables des restaurants du 13è arrondissement de Paris comme sur celles des restaurants de l'Orange County en Californie. Au fait, vous souvenez-vous encore de cet air français rigolo des années 1980: « J'ai bien mangé, j'ai bien bu, j'ai la peau du ventre tout tendue, merci Petit Jésus… » ?