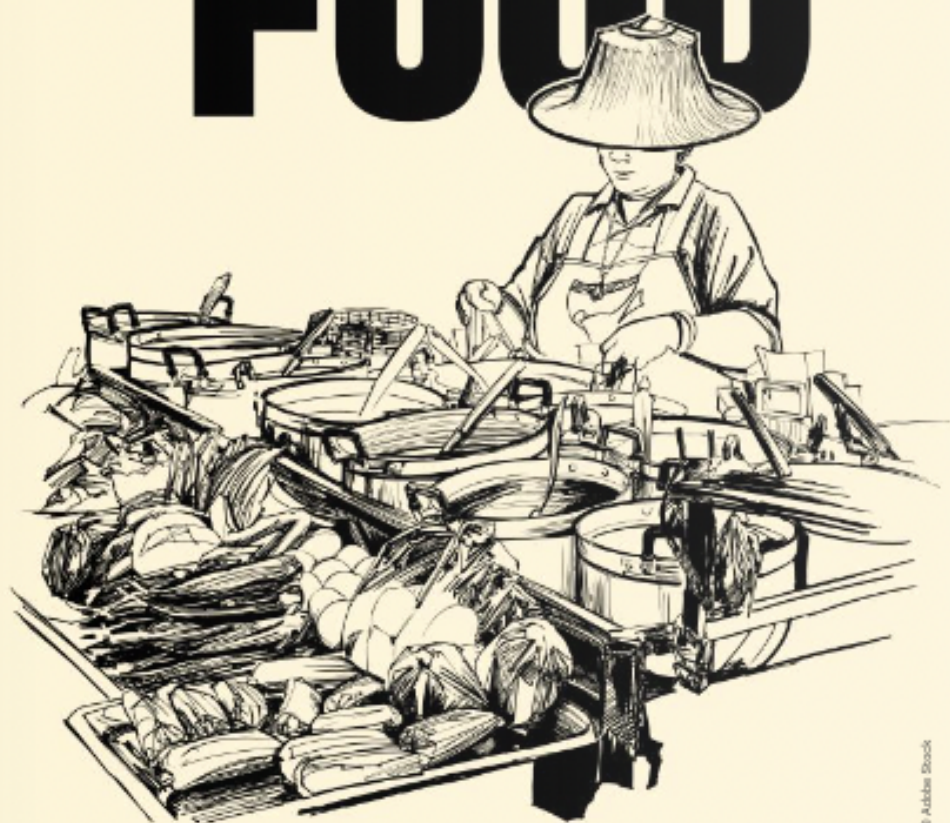
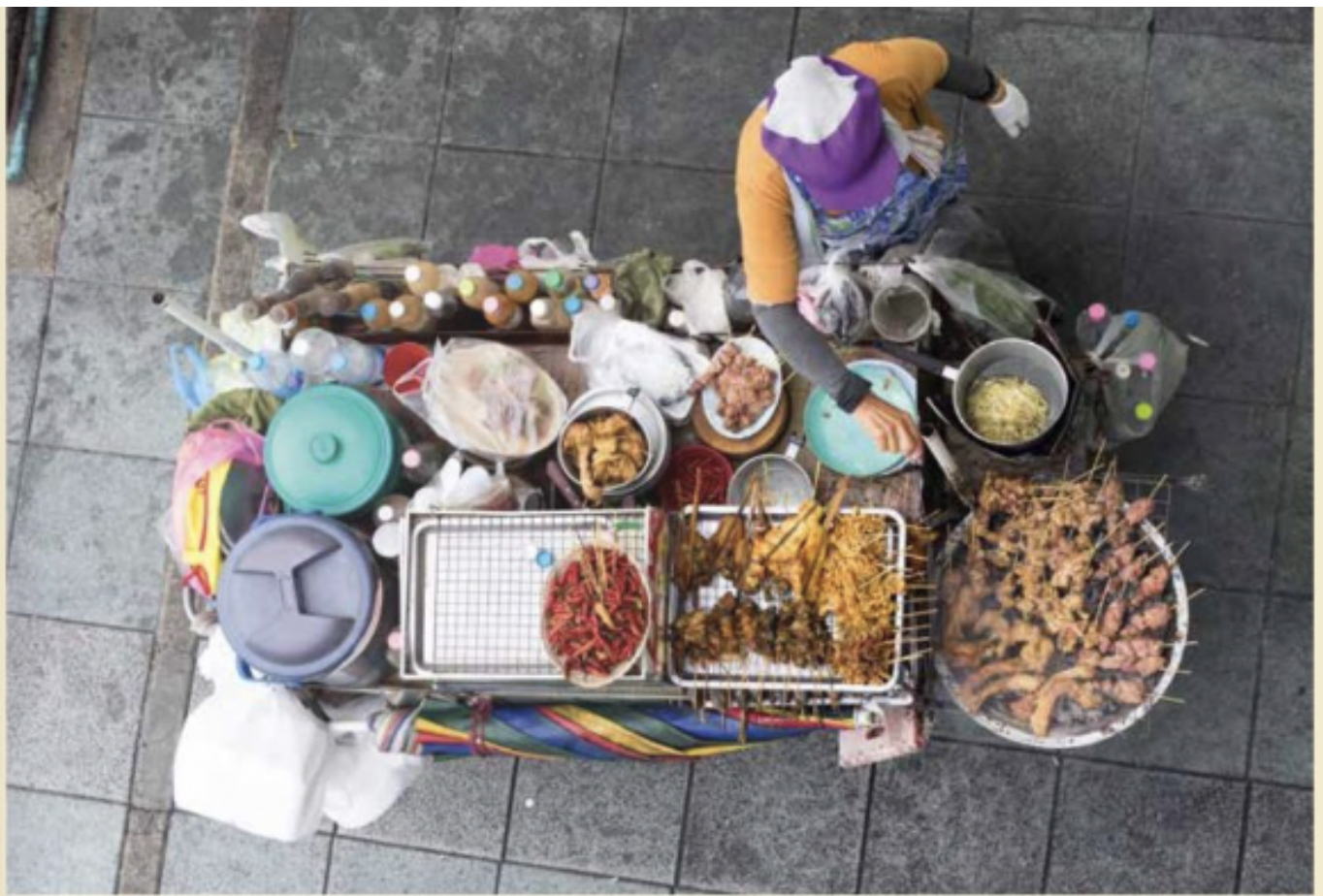


**Asie du Sud-Est**

# ROYAUME DE LA STREET FOOD



© Adliber Stock



© Adobe Stock

Bien plus qu'une simple escapade, une échappée en Asie du Sud-Est est l'assurance d'un dépaysement total avec la garantie de se régaler à chaque coin de rue. Quand la street food est un mode de vie.

**L'**Asie du Sud-Est est réputée dans le monde entier pour la richesse de sa gastronomie, simple, fine et délicieuse mêlant, selon le pays, épices et herbes délicates et piment plus... costaud. Notre recommandation pour les voyageurs curieux et gourmands : privilégier la street food ambulante et les petits restaurants de rues, modestes, peu chers et délicieux, aux établissements voulant se donner des allures de lieux gastronomiques.

Impossible de faire le tour de la question en quelques lignes mais sachez que dans cette partie du monde où globalement il est possible de manger 24 heures sur 24 et sept jours sur sept, on se régale sans mettre les petits plats dans les grands. Mais partager un repas signifie beaucoup. Ainsi il est coutume de dire qu'en Thaïlande, un hôte sera curieux de savoir si vous avez déjà mangé plutôt que savoir si vous allez bien. Car si vous avez mangé, tout va bien!

Mélange réussi d'acide, de sucré, de salé et d'épicé, généralement préparé au wok ou en

curry, la cuisine thaïe dépasse le curry vert, la soupe tom yam ou le pad thai que l'on trouve en Europe - poo pad pong kari (crabe au curry jaune), goong makam (crevettes à la pâte de tamarin) - avec une teneur assez élevée en piment fort, notamment au sud du pays.

Au Cambodge, la cuisine mélange les influences vietnamienne, thaïlandaise, chinoise et française. Beaucoup de soupes, de riz, de nouilles et de légumes. De temps en temps de la viande (porc, bœuf, poulet) mais surtout du poisson d'eau douce (anguilles). Le plat emblématique est le lok lak, bœuf mariné au citron ou au poivre, servi avec un œuf frit et beaucoup d'oignons. L'amok, poisson ou poulet est cuisiné avec du lait de coco et un savoureux mélange d'épices, le tout cuit à l'étouffée dans une feuille de bananier. Les curieux pourront goûter des insectes frits comme criquets ou mygales...

Encore assez peu touristique, le Laos offre quant à lui une cuisine variée, savoureuse et parfois pimentée et les spécialités laotiennes regorgent de jus de citron vert, citronnelle, lait de

coco et coriandre. Aliment de base, le khao niao – variété spéciale de riz cuit à la vapeur et malaxé à la main pour obtenir des boulettes à tremper dans les plats en sauce – accompagne tous les plats de la cuisine locale. Les amateurs d'expériences gastronomiques seront comblés dans ce pays d'Asie, la population rurale du Laos continuant de manger tout ce qu'elle peut chasser : chauve-souris, écureuils, serpents, rats de rizière, ragoût de porc-épic...

### Buumii, street food vietnamienne

Et puis il y a la cuisine vietnamienne... délicate avec ses herbes fraîches – coriandre et citronnelle notamment – qui garnissent les plats. Il y a le phở bien sûr (prononcer « feu »), soupe de nouilles de riz, classique de la cuisine vietnamienne dont vous trouverez la recette dans le premier numéro du Petit Gourmet (septembre 2012 !). Et si des différences culinaires marquent les zones géographiques du pays du nord au sud, deux spécialités sont de véritables emblèmes : le bánh xèo et le bánh mì. Le premier, c'est la crêpe vietnamienne garnie à l'envi qui se déguste facilement au goûter, le second est un sandwich consommé tout au long de la journée.

Le chemin le plus court pour découvrir les

délices d'un bánh mì, est celui de Buumii située rue des Minimes à Clermont-Ferrand. En créant cette adresse de street food vietnamienne en février 2022, Manh Ha Doan – chef du 62 (bib gourmand) – avait envie de proposer autre chose : « Pendant le Covid, nous avons vendu des bo bun à emporter. L'idée de Buumii a germé. Le bánh mì, c'est vraiment le plat que j'adore manger quand je vais au Vietnam. On en mange vraiment toute la journée. » Le secret d'un délicieux bánh mì ? « Une bonne sauce, de bonnes crudités, de l'acidité avec les pickles et une bonne marinade pour la viande. Pour le pain, c'est une recette à moi, adaptée à la boulangerie française car ici on est au pays du pain. On a fait évoluer la recette pour que cela ressemble au véritable bánh mì mais avec plus de



Le bun cha nem  
Bowl de vermicelles de riz, crudités, porc mariné et grillé, véritables nems de mémé, oignons frits, cacahuètes, vinaigrette Buumii.

© Frédéric Néau

### VOYAGE

Le bánh mì porc grillé

Émincé de porc mariné et grillé, garniture, jus de viande et oignons frits.

Le bun bo vien

Bowl de vermicelles de riz, crudités, boulettes de bœuf aux herbes grillées, véritables nems de mémé, oignons frits, cacahuètes, vinaigrette Buumii.



© Frédéric Néau



© Daps

## « Au Vietnam, on mange des Bánh mì toute la journée. »

mâche, comme de la baguette. » Initialement créée avec la complicité du Pain Paillasse, cette recette est désormais dans les pétrins du Fournil de Jean. « En tant que chef, j'aime ce qui est vraiment cuisiné et mes bánh mì proposent des garnitures chaudes comme c'est la tradition dans le nord du pays », explique Manh Ha, originaire d'Hải Phòng. « Dans le sud, les garnitures sont froides. » Chez Buumii, le best seller reste le porc grillé : « Une recette très personnelle. C'est le goût de mon enfance, celui des brochettes de porc grillé au feu de bois que je mangeais à la sortie de l'école. »

Pour celles et ceux qui ne mangent ni viande ni poisson, il y a un bánh mì veggie avec une galette de légumes façon nugget mais pas encore au tofu. « J'avais pensé au tofu pané mais tout le monde n'aime pas le tofu bien que, cuisiné avec une sauce soja bien pimentée, ce soit délicieux. Bien sûr, si on nous le demande, on le mettra à la carte. » Buumii compte déjà ses fidèles et rassurez-vous, si vous n'êtes pas à l'aise avec des baguettes, des couverts sont aussi proposés.

Hadrien Blin