

Les cuisines thaï et vietnamienne : deux cousines proches

La cuisine vietnamienne comporte 500 plats, dit-on. On dit par ailleurs que la cuisine thaï (et sa sœur la cuisine lao) est simultanément très piquante et trop douce. C'est selon le goût de chacun. Il apparaît pourtant que la cuisine thaï et sa cousine la cuisine vietnamienne sont très proches l'une de l'autre, et que les deux pays, tellement antagonistes dans l'Histoire, sont particulièrement proches par leur façon de se mettre à table. A une exception de taille bien sûr: les Thaïs n'utilisent les baguettes que pour un seul plat : la soupe aux nouilles, et se servent de la cuillère (ou de 2 cuillères) et de la fourchette. Et les 2 pays s'accordent pour utiliser les mains pour certains mets, tels les rouleaux.

Proches, ces deux cuisines le sont d'abord par les modes de cuisson: à la vapeur, grillé, mijoté, en soupe, ou simplement « blanchi » à l'eau ou saisis à l'huile bouillantes, pour être trempé dans la saumure de poisson (*nam plaa* thaï, *nuoc mam* viêt. Ensuite par la palette identique des ingrédients, et qui se différencie par la proportion dans l'utilisation. Enfin par le climat donnant exactement les mêmes fruits tropicaux servant de desserts, en préparation ou nature : mangoustans, ananas, papaye, durian, pomme-cannelle etc.

Aussi est-ce toujours un petit jeu sympathique de mettre côte à côte les plats des deux pays pour se rendre compte de cette similitude.



La soupe de riz que l'on trouve partout à Bangkok et à Saigon offre la même large panoplie d'ingrédients ajoutés pour le plaisir gustatif. A gauche, le *cháo* vietnamien (ici, aux abats, *lông*) et à droite le *khao tom* thaï. L'œuf cru rajouté se fait également chez les Viêt, par exemple dans la soupe de riz au poisson (*cháo cá*)



En ce qui concerne le cari (ou curry si vous aimez l'anglais), les Thaïs (photo à gauche) l'aiment nettement plus piquant que les Viêt, introduisant la variante du cari vert, qui arrache pas mal la bouche. Mais dans les 2 pays, l'on utilise le lait de coco pour la saveur. La « garniture » se différencie au Viet Nam (photo à droite) par l'introduction – parfois - de la carote, outre la pomme de terre, et en Thaïlande par la présence de champignons et de bambou.



Quant au riz frit, autant le dire, les 2 versions se ressemblent comme 2 gouttes de jus d'ananas, avec pratiquement les mêmes ingrédients (volaille, porc, fruits de mer ; herbes, ciboule) même si les cuisiniers des 2 pays cherchent à varier la présentation d'un plat millénaire (à gauche la version viêt, *com rang*, à droite la version thaïe, *khao phat*).





Mais les salades alors ? Du pareil au même, car les variantes du *som tam* en Thaïlande (à droite) ne le cèdent pas aux versions du *goi²* au Viet Nam, et les 2 pays affichent avec délectation un plat identique: la salade de papaye, que ce soit avec du bœuf séché ou des crevettes etc. , les fines herbes étant similaires (menthe, basilic etc.). Et là encore, c'est un peu (un gros peu !) plus pimenté en Thaïlande.



Bon, allez, admettons une légère différence dans la fameuse soupe au tamarin, *canh chua* chez les Viêt (à droite), *tom yam kum* chez leurs voisins thaïs (à gauche). En effet, la composition de cette soupe varie sur la densité du bouillon et les composants (dont la citronnelle en Thaïlande) de ce liquide qui sont plus nombreux en Thaïlande, mais nullement sur les ingrédients qui la garnissent (crevettes, poissons, ananas, tomate, fines herbes etc.), avec du citron et une larme de saumure de poisson dans les 2 cas



Pour compliquer les choses, les 2 amis viêt et thaï ne jurent tous 2 que par des légumes simplement saisis à l'huile, dont le liseron d'eau (*rau muong*, vietnamien) sauté, à gauche, ou le nénuphar frit (*phat pak bung*, thaï), à droite, encore et toujours agrémentés d'un rien de saumure de poisson et d'une pincée d'ail



Et les deux pays disposant de frontières maritimes très longues, comment différencier les fruits de mer sautés (crevettes, encornets, coquillages etc.) des 2 pays, sinon par la proportion de piment et de d'herbes fines ? Tâchez de dire quelle photo correspond à quel pays pour ce plat, pour rire, et laissons tomber le sempiternel riz, qu'il soit parfumé, gluant, cuit normalement ou à la vapeur, dans des feuilles ou non !



Et maintenant, assez de comparaisons, et cherchons les différences, ou plutôt, nous allons vous laisser les chercher vous-mêmes (un tuyau : cherchez du côté du porc), et pourquoi pas dans un bon restaurant thaï ? Bon appétit !

GNCD