



LA TABLE DU MANAGER

PARIS-HANOI, SI LOIN, SI PROCHE

REVENIR AU VIETNAM, c'est faire coïncider l'intimité de sa mémoire avec le mythe : la capitale vietnamienne fête ses 1.000 ans, le lac miroite, les restaurants sont aussi nombreux que les scooters qui ont remplacé les vélos. À l'évidence, vous préférerez l'hôtel Métropole au Hilton et autres forteresses américaines. Les légendes, quand elles sont bien racontées, sont délicieuses. Entre moiteur et air conditionné, rêverie et action, il faut choisir un lieu pour un ultime déjeuner d'affaires. Ceux-ci, au Vietnam, sont un sport de combat : moins d'une heure, très codifiés.

Au Métropole, la solution de facilité serait d'opter pour le Baulieu, la table française commencée intelligemment par

André Bosia. Certes c'est flatteur, (très) couru, mais avez-vous fait 10.000 km pour manger un tournedos Rossini ?

En revanche, dans l'aile opérera, la partie moderne, se niche une remarquable table, le Spices Garden. Le concept est simple : le meilleur de la cuisine traditionnelle du Nord rassemblé en un lieu aéré, aux tables espacées et au service palace. Faites plaisir à votre hôte, allez sur son terrain, les Vietnamiens adorent les buffets, et celui-ci est pantagruélique : le long du mur grésillent une vingtaine de pots de terre, comme dans les restaurants de rue et comme le veut la tradition. À vous les clams aux fruits de la Passion, le porc braisé au galanga, les

ban cuon (raviolis), les mini aubergines au porc, le pâté de crevettes frit à la citronnelle... C'est excellent, troublant de simplicité et de maîtrise. L'amer, le sucré, l'acide... le palais est à la fête. Le sommelier vietnamien propose un vac-

queyras de chez Perrin, c'est l'occasion de saluer sa grande culture et de constater que l'élite du pays boit désormais avec plus de discernement. Cinquante minutes plus tard, hébété par tant de saveur et alors que votre commensal a pris congé, vous sortez sur la terrasse.

Demain, retour à Paris. Pour l'heure, des nuages gros comme des B52 noient notre nostalgie. Un maître ès finesse nous avait dit : « À Hanoï, lorsqu'il pleut, ce sont des javelots trempés qui vous traversent. » Une fois de plus, il avait vu juste.

ÉRIC MATHA
ericmatha@yahoo.com

*Sofitel Legend Métropole
15 Ngo Quyen Street, Hanoi.*

ORIENT-EXPRESS

Pour retrouver un peu de cette magie du Nord et la maestria de Mme Van, la formidable chef en second du Métropole, le Sofitel Paris le Faubourg organise du 2 au 7 novembre une semaine de gastronomie vietnamienne. Sans la mousson.

**Café Faubourg,
15, rue Boissy-d'Anglas,
75008 Paris. Tél. : 01.44.94.14.24.**