

Comment le nem a conquis la planète

Véronique Zbinden



Le petit rouleau vietnamien et ses multiples avatars ont détrôné le kebab et le sushi au panthéon de la cuisine globale. Et vous, vous le roulez comment?

Demandez à un mangeur lambda de nommer des plats vietnamiens: il vous citera (peut-être) le pho et (sans aucun doute) le nem. La soupe nationale, qui se mange à toute heure et devrait son nom au pot-au-feu français; et le petit rouleau, dont le nom tient aussi en une syllabe, qui se décline à toutes les saisons (printemps, été...) et à toutes les sauces. Copié partout, réinventé sur tous les continents, ce plat est en passe de devenir une icône de la world cuisine. Mais revenons plutôt sur la trajectoire de cet ovni projeté au pays des basiques, quelque part entre la pizza et le burger.

Certains ont commencé comme Patrice Dard. Chargé d'organiser le réveillon familial, ce père de famille s'interroge sur les amuse-bouche à proposer «pour éviter de plomber les estomacs avant un menu copieux. «Et si on faisait des rouleaux de printemps?» a suggéré notre fille. Proposition adoptée, pour des mini-rouleaux à déguster en une seule bouchée.» Une fois la smala réquisitionnée, chacun s'est mis à rouler. Et chacun a apporté sa touche: crabe, saumon cru, saumon fumé, champignons, magret... Au final, une montagne de rouleaux engloutie en quelques instants par des convives enchantés. Ce succès a donné envie à Patrice Dard d'explorer cet univers, de créer de nouvelles recettes, «d'inventer un nouvel art de manger sain, frais et savoureux»: le tout est réuni en un livre délicieux paru ce printemps. Une trentaine de recettes, du rouleau indien (légumes, crevettes tandoori) au méditerranéen (sardine-anchoïade, ratatouille ou tapenade) en passant par le japonais (maki aux deux saumons) et le français (cèpes, foie gras, cervelle de canut).

Car l'objet se prête à toutes les réinventions. On l'observe sur les blogs, prolixes sur le sujet, mariant désormais le nem au chocolat ou au tofu, au végétal ou aux fruits de mer, à la volaille, au fromage ou à la chantilly comme au halva. Globalisé, apprivoisé, repeint aux couleurs les plus insolites, réinventé, revu et corrigé. Pour en revenir au b.a.-ba, avant de s'enhardir à de telles audaces, deux ou trois choses bonnes à savoir à propos de la généalogie du nem.

«Dans le sud du Vietnam, nem signifie viande de porc fraîche hachée, rehaussée d'aromates et de nuoc-mâm, roulée avec des vermicelles et grillée sur des baguettes, explique la cheffe vietnamienne Nhat Thanh Tran Ho. C'est au nord que le nem trouve sa signification originelle de rouleau, avec sa farce mi-végétale, mi-porc et crevettes.»

A partir de là, chaque famille vietnamienne a son interprétation. Dans le sud, où la cuisine est plus douce et le lait de coco abondant, on y trempe parfois sa galette pour l'humecter avant de la rouler. Quoi qu'il en soit, la (vraie) recette associe porc (épaule ou échine) et crevettes, vermicelles de riz (très peu) et champignons noirs, taro (plutôt que carotte), ail et oignon.

A manger du bout des doigts

Auteur d'un très beau livre sur la cuisine vietnamienne, Thanh Lan ne s'éloigne pas de cette définition, tout en apportant ses nuances: «La viande est hachée à la main, grossièrement, comme pour un tartare. Le porc doit être suffisamment gras pour apporter du moelleux, le poulet étant généralement trop sec. Les pousses de soja et les vermicelles sont ajoutés en petites quantités, sans quoi cela devient une astuce pour faire baisser le prix de revient.»

Sur ce, il importe de distinguer le rouleau (la farce est emballée dans une galette de riz crue) du nem (frit), originaire du nord, qui devient impérial lorsqu'il est plus gros et se confond avec des variantes chinoises. A la base, rouleaux et nems se roulent dans une galette de riz et non dans une feuille de brick ou pâte filo, comme le suggèrent de nombreuses réinterprétations. Celles-ci étant tout de même «intéressantes à travailler», selon Patrice Dard, «car on peut se contenter de les poêler sans les frire».

C'est d'ailleurs une des clés du succès planétaire du petit en-cas vietnamien: «Une cuisine saine, légère, végétale, gorgée d'herbes fraîches, bien dans l'air du temps», selon Kim-Vy Nguyen, qui officie au délicieux petit resto lausannois Le Jasmin.

Pour Nhat Thanh Tran Ho, dont les cours connaissent un succès croissant en un an d'existence, l'argument santé est si important qu'elle entend proposer essentiellement des plats vapeur dans son prochain établissement.

Depuis l'ouverture du Vietnam, les Européens qui ont voyagé sont plus curieux et apprécient de retrouver les saveurs de là-bas – même si l'authenticité est ici parfois discutable. «Après les vagues thaïe et japonaise, la cuisine vietnamienne est arrivée à point, pour une clientèle demandeuse de légèreté et de fraîcheur», surenchérit Nhat Thanh Tran Ho.

Le succès tiendrait aussi au fait qu'on peut le rouler soi-même, selon Kim-Vy, et à «cette nourriture à manger du bout de doigts, que chaque convive dose et assaisonne différemment selon ses goûts», autour d'une même table. Créativité et finger food.

Au fond, les pays voisins ont emprunté le concept au Vietnam et l'ont transposé, avant que la cuisine mondiale ne s'en empare à son tour et que l'Occident ne le réinvente, multiple, coloré, sucré ou salé, versatile. Sur les blogs et dans les ateliers et cours de cuisine, c'est un raz-de-marée. Pour ne rien dire des grandes surfaces, qui ont sensiblement étoffé leur offre, d'inspiration vietnamienne plus ou moins fidèle.

Même abondance sur les rayons des libraires, où une bonne demi-douzaine d'ouvrages, monographies ou livres de recettes asiatiques plus généralistes, sont parus depuis le début de l'année.

Et on n'a encore rien dit des sauces, qui ajoutent au charme multiple et versatile de la chose.

Avec le rouleau d'été, cru, les puristes préconisent une base de pâte de soja fermentée et beurre de cacahuète; avec le nem, une base de nuoc-mâm dilué, rehaussé d'ail, piment, citron et sucre. Et, là-dessus, c'est pareil: marier l'Orient et l'Occident, le sucré et le salé, l'aigre-doux et l'amer, le vert, le cru, le croquant et le mou, mélanger, essayer, oser... Fusion et création.