



Saveurs du Vietnam

De Saïgon à Montréal

Tuan Nguyen dang



9 782553 017070

Saveurs du Vietnam

De Saïgon à Montréal

AUTEURS TUAN NGUYEN DANG

PARUTION SEPTEMBRE 2016

PAGES 78

FORMAT 15,5 x 23 cm

PAPIER RELIURE WIRE-O
ISBN 978-2-553-01707-0

ARGUMENTAIRE

D'abord rédigé par l'auteur dans la simple intention de transmettre à ses enfants les recettes de son enfance, ce recueil a pris la forme d'un livre sous les recommandations de ses proches enthousiasmés par le résultat. L'auteur y a rassemblé toutes les recettes traditionnelles des repas de famille du Vietnam, des fameux rouleaux aux soupes à base de nouilles.

La cuisine vietnamienne, issue d'une tradition culinaire ancienne et très riche, reflète aussi la relation tortueuse du Vietnam avec la Chine et la France, ainsi que le tempérament rebelle de son peuple. L'auteur nous rappelle comment la cuisine vietnamienne a su trouver sa place dans le monde occidental sans perdre son authenticité.

Immigrant, mais fier de sa culture originelle, Tuan Nguyen dang nous fait partager l'art culinaire de son pays à travers ses recettes, mais aussi ses rituels et ses influences. Avec cet ouvrage, il lègue à sa terre d'adoption un aperçu des saveurs et des arômes du Vietnam ainsi que de son histoire culinaire.

CIBLE

Ce livre sans prétention s'adresse aux curieux qui, au-delà des recettes et des «trucs» de la cuisine du Vietnam, sont désireux d'en savoir davantage sur les coutumes et les mœurs liés aux arts de la table de ce pays plusieurs fois millénaire.

AUTEUR

Tuan Nguyen dang a quitté Saïgon pour étudier les sciences économiques à l'Université de Montréal en 1966. Par la suite, il a mené une carrière professionnelle variée dans les secteurs public et privé au Québec, avant de prendre la direction du service de la formation continue de Polytechnique Montréal. Maintenant retraité, il se consacre à ses deux passions, la gastronomie et la voile.



Saveurs du Vietnam

De Saïgon à Montréal



Index des recettes

En guise d'introduction

La nourriture et l'âme orientale

La cuisine vietnamienne en Amérique

Le repas familial : organisation et rituels

Les vins et les desserts

Les techniques de base

Les ustensiles et les instruments

Les techniques de cuisson

La sauce de poisson : son importance, son rôle et ses différentes préparations

Du plus simple au compliqué

Les fameux rouleaux

Les bouillons et les soupes

Les soupes qui accompagnent le repas familial

Les soupes de légumes et leurs variantes

Les soupes d'inspiration chinoise

Les soupes de riz

Les plats de nouilles

Les grillades de viandes, de poissons et de fruits de mer

Le porc haché, une viande très utilisée

Le tofu dans la cuisine de tous les jours

La simplicité des plats de légumes

Les plats de viande et de poisson préférés de mes enfants

Quelques mots en guise de dessert

Pour commander :

Presses internationales Polytechnique

C.P. 6079, Succ. Centre-ville
Montréal (Québec) Canada
H3C 3A7

Tél. 514 340 3286 / Téléc. 514 340 5882

Courriel pip@polymtl.ca

www.pressespoly.ca

Distributeur en Europe et en Afrique francophone :

Librairie Lavoisier – Services administratifs

14, rue de Provigny
94236 Cachan Cedex
France

Tél. 33 (0) 1 47 40 67 00 / Téléc. 33 (0) 1 47 40 67 02

Courriel info@lavoisier.fr

www.lavoisier.fr