

La gastronomie vietnamienne s'apparente aux traditions culinaires des pays environnants, le Laos, le Cambodge et la Thaïlande. Mais, elle offre également un savant mélange entre saveurs chinoises et françaises. Comme dans beaucoup d'autres pays d'Asie, le riz demeure l'aliment de base. On l'accompagne de légumes - cuits rapidement pour rester croquants - et de viande ou de poisson. De plus, le riz est consommé de différentes manières: à la vapeur, sauté ou gluant.

D'ailleurs, l'un des plats les plus courants est préparé à partir de riz gluant, mélangé à des haricots, des cacahuètes fraîches et de la poitrine de porc; le tout emballé dans une feuille de bananier. Il s'agit du xoi. Enfin, le riz, fermenté avec de l'alcool, est la base d'une boisson alcoolisée courante au Vietnam.

Le pho est l'autre plat national du Vietnam. Ce bouillon de nouilles, agrémenté de lamelles de boeuf ou de poulet et relevé d'herbes aromatiques, se consomme parfois le soir et surtout le matin. Cette soupe est souvent servie avec des feuilles de menthe, de la coriandre, des piments ou encore des rondelles de citron. A chacun d'adapter sa soupe à ses goûts.

C'est également du Vietnam que proviennent les rouleaux de printemps, composés traditionnellement de crudités, crevettes ou viandes enroulées dans une crêpe de riz. Ces rouleaux se déclinent de différentes manières, on peut même les garnir soi-même.

En tant que pays côtier, le Vietnam offre la possibilité à ses habitants de consommer beaucoup de poissons et de fruits de mer. D'ailleurs, le poisson - l'anchois en particulier - sert de base au condiment le plus utilisé par les vietnamiens: nuoc man. Celui-ci est obtenu à partir de la fermentation du poisson.

Par ailleurs, la cuisine vietnamienne se caractérise par une cuisson rapide généralement sans graisse. Aussi, elle se digère bien et est très saine.

De plus, chaque région propose ses spécialités.

Si la soupe pho est le plat de base à Hanoi et dans le Nord, un autre met - le cha ca - y est très consommé. Il se prépare à base de filet de poisson grillé - trempé dans une soupe de safran, accompagnée de vermicelle de riz, et cuisiné avec une sauce à la crevette.

La cuisine du Centre du Vietnam est relevée de poivre rouge, de piment blanc, d'ail et de citronnelle. Un des plats typiques de la région est le mon cuon: crevettes sautées avec des oignons et d'autres légumes ainsi que de porc bouilli coupé en lamelles. Le Sud du Vietnam offre une cuisine épicée et sucrée à la fois.

Le nêm - pâté impérial frit garni de porc, de crabe ou de poulet et de légumes - est une des spécialités méridionales, au même titre que tout autre type de rouleau, préparé dans une crêpe de riz.

Enfin, quelques détails pratiques sont bons à savoir avant de passer à table:

- Au Vietnam, on utilise des cuillères pour manger la soupe et des baguettes pour les autres plats.
- Les Vietnamiens ont pour habitude de se servir dans les plats disposés sur la table et déposent les mets dans leur bol de riz; ils tiennent toujours leur bol en mangeant.
- Le thé, le café et la bière sont les boissons courantes mais souvent, ils ne sont servis qu'en fin de repas.

Shopping

Le Vietnam n'est pas le pays du Sud-est le plus réputé pour y faire du shopping. Hormis dans les grandes villes, on ne trouve pas de grands magasins. Par ailleurs, comme dans les pays voisins, les gens se lèvent et se couchent relativement tôt, les horaires des administrations et des restaurants s'en ressentent. Enfin, les marchés demeurent les principaux lieux d'achats.

- **Les magasins**
Les petits magasins privés ouvrent généralement de 9h à 19h30 (jusqu'à 21h dans le centre ville de Hô Chi Minh-Ville). Les administrations sont généralement ouvertes de 8h à 11h30 et de 13h à 16h30.
Les banques affichent des horaires proches, avec des horaires d'ouverture allant de 8h à 11h30 et de 13h30 à 16h, et ce du lundi au vendredi dans la majeure partie du pays. Seules les grandes villes voient leurs banques ouvertes le samedi.
A contrario, les bureaux de poste ouvrent sur une longue plage horaire, de 7h à 20h, et ce 7j/7 la plupart du temps. Les postes centrales de Hanoi et Hô Chi Minh-Ville vont même jusqu'à ouvrir leurs portes de 6h à 22h.
- **Les marchés**
Le marché est l'endroit le plus courant pour faire ses emplettes au Vietnam. Il ne faut surtout pas hésiter à s'y aventurer, de préférence le matin.
On en trouve véritablement partout, dans les grandes villes comme dans les zones rurales. Le marché Binh Tay du quartier de Cholon à Ho Chi Minh-Ville offre une profusion de produits plus divers les uns que les autres et plonge les visiteurs dans une atmosphère chinoise. De nombreuses cantines, installées là, permettent même de déguster divers mets sur place.
Les marchés peuvent également être un lieu de ravitaillement en nourriture pour se préparer un pique-nique frais et exotique avant de partir en excursion. D'autres doivent justement faire partie intégrante d'une excursion. C'est notamment le cas des marchés flottants du delta du Mékong. Pleins de saveurs et de couleurs, ils sont tout simplement incontournables.

Venir au Vietnam pendant la fête du Têt

La fête du Têt correspond au nouvel an traditionnel vietnamien. Daté en fonction du calendrier lunaire, l'événement se tient du 1er au 7ème jour de la nouvelle année lunaire. Autrement dit, les dates changent chaque année si l'on se réfère à notre calendrier grégorien. Mais globalement, on peut dire que cette fête peut se dérouler entre mi-janvier et début mars, selon les années.

Il s'agit également de la période de congés du plus grand nombre de Vietnamiens. D'ailleurs, les trois premiers jours du Têt sont fériés. Les [hôtels à Ho Chi Minh-Ville](#) et Hanoi sont alors complets, les transports bondés et moins fréquents, etc. Aussi, les lieux touristiques, et particulièrement les lieux de culte (temples et pagodes) connaissent une affluence record.

Si vous souhaitez éviter la cohue, renseignez-vous donc au préalable sur les dates

exactes de la fête du Têt. Sinon vous risqueriez d'être surpris par l'affluence et les nuisances sonores engendrées à ce moment faste de l'année.

Électricité

Le courant est souvent en 220 V/50 Hz mais parfois encore en 110V/50Hz. Mieux vaut utiliser des appareils bitension. Il est également nécessaire de se munir d'un adaptateur pour prises françaises, américaines voire japonaises.

Horaires

Le Vietnam se trouve à 13 500 km à l'est de la France. Aussi il faut s'attendre à un important décalage horaire.

- GMT +06 en hiver: lorsqu'il est midi à Paris, il est 16h à Hanoi.

- GMT +05 en été: lorsqu'il est midi à Paris, il est 15h à Hanoi.

Les administrations et services publics sont généralement ouverts de 7h30 à 11h30 et de 13h30 à 16h30.

Les magasins sont ouverts de 7-8h à 19-20h, parfois même jusqu'à 23h.

Les banques ouvrent de 7h30 à 11h (ou 11h30) et de 13h30 à 16h (ou 16h30), du lundi au vendredi, et parfois le samedi matin.

Les bureaux de poste sont généralement ouverts 7j/7 de 7h à 19h. Seules les petites structures ferment à l'heure du déjeuner.

Téléphone

Pour téléphoner de la France au Vietnam, composez le 0084 suivi du numéro de votre correspondant. Pour téléphoner du Vietnam en France, composez le 00 33 du Vietnam vers la France sans le 0 du numéro de votre correspondant.

Pour en savoir plus [Đặt khách sạn](#)