

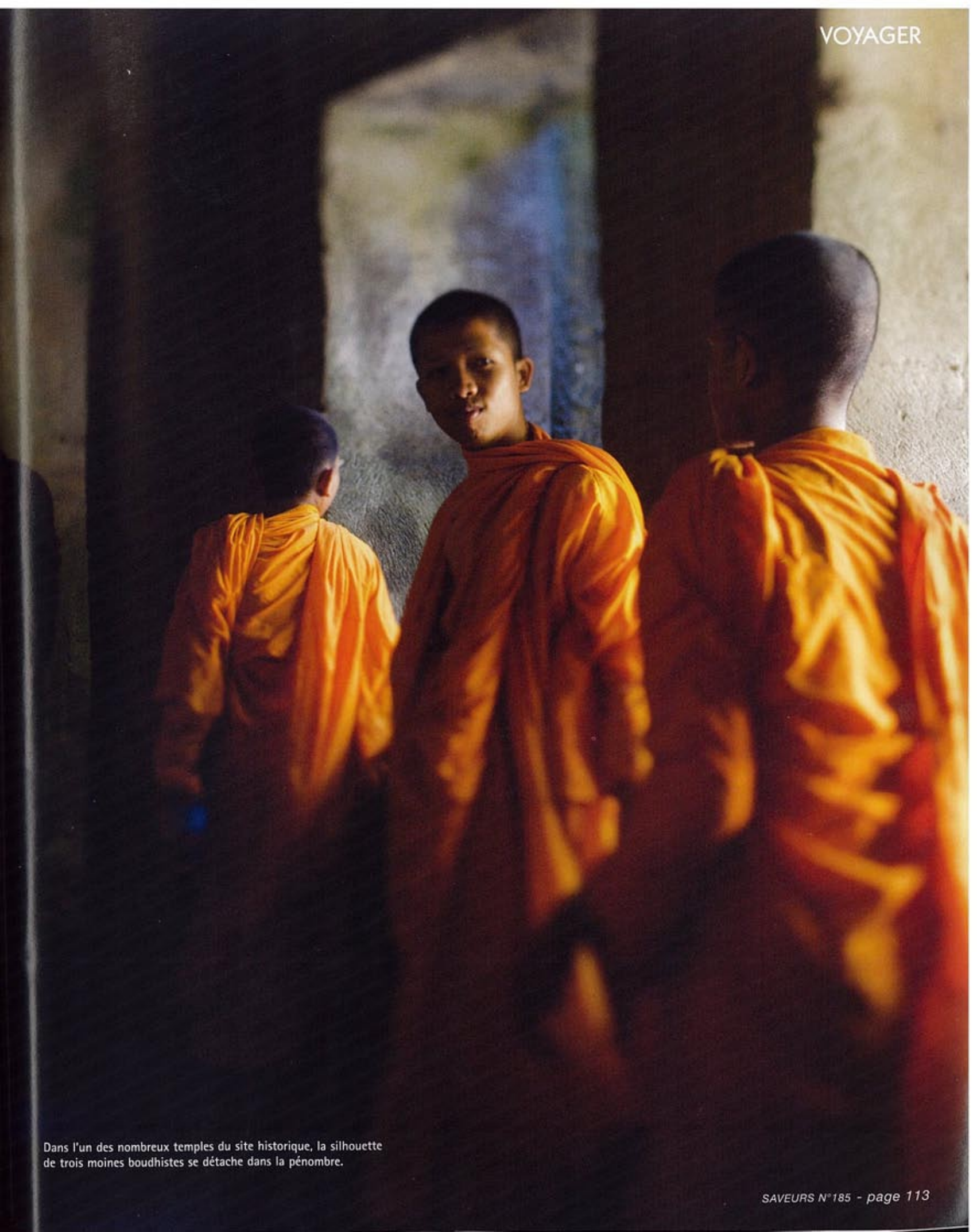
CAMBODGE ANGKOR et toujours

L'ancien royaume khmer est visité
pour son splendide site religieux.

Mais il faut aussi se laisser séduire
par sa cuisine parfumée, parfois intrigante...

Recettes et stylisme Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Mallet

Moment de magie sur le site d'Angkor, avec la rencontre
d'une danseuse traditionnelle cambodgienne.



Dans l'un des nombreux temples du site historique, la silhouette de trois moines bouddhistes se détache dans la pénombre.



1. Au fil des 380 temples qui constituent le site d'Angkor, c'est l'histoire du peuple khmer que racontent les sculptures et bas-relief. **2.** Ville trépidante et bruyante, Phnom Penh a gardé toute sa magie. **3.** La tarentule, un délice gastronomique, qui ne manque pas de piquant ! **4.** Quel sera le menu de ce déjeuner sur une natte ? **5.** L'histoire coloniale se lit sur les murs des vieilles bâtisses.

Une belle Apsara, coiffée d'or, danse dans le temple Taproh. Le soleil se lève à peine sur Angkor mais les lumières des projecteurs sont braquées sur cette danseuse céleste. Silence, on tourne. La scène se répète encore et encore. Coupez. Une femme de petite taille mais d'une élégance folle, très parisienne, dirige les opérations. « C'est la fille aînée du roi Norodom Sihanouk », me glisse mon guide à l'oreille. Ex-danseuse professionnelle, elle se produisit à 23 ans devant le général de Gaulle sur la terrasse du temple d'Angkor. Ministre de la Culture et des Arts, la femme qui a longtemps vécu à Paris m'explique dans un français parfait qu'ils sont en train de tourner un film pour l'Unesco. 400 km², 380 temples dans le grand ensemble d'Angkor, et nous sommes tombés par hasard sur le bon, semble-t-il, ce matin-là. Nous poursuivons notre errance au cœur de l'ancienne capitale de l'empire khmer. Si le Bayon ou Angkor Vat sont pris d'assaut par les touristes, certains petits temples, souvent oubliés des visiteurs, sont eux pris d'assaut par la forêt. Les racines des arbres semblent s'être glissées comme des serpents sur la pierre chaude. Et c'est là l'un des plus grands charmes d'Angkor que sa situation au cœur d'une végétation exubérante. L'exubérance est toute autre au marché de Siem Reap. Elle est dans la profusion des denrées et leur ori-

ginalité. Salaison de hérisson, de serpent, de crocodile, fleur et fruit de lotus, poivre de Kampot... Des produits à manger mais aussi à offrir comme ces petites courges d'or et d'argent, destinées aux esprits des ancêtres pour s'assurer leur protection et leur bénédiction. En ce 14^e jour de la lune décroissante, les vendeurs de fleurs de lotus, de jasmin et d'orchidées déambulent sur le marché. Les fleurs seront ensuite portées à la pagode.

Danse comme le serpent

Comme souvent en Asie, la spiritualité fait au Cambodge partie du quotidien. Tous les stands du marché ont leur petit autel, comme chaque restaurant. Notre guide Suchart – « comme le chocolat », se plaît-il à préciser – nous conseille l'un d'entre eux sur la route entre Siem Reap et Phnom Penh. Le décor : au milieu des rizières, une maison sur pilotis et sa salle à manger ouverte aux quatre brises. Quelques nattes sur le sol et des hamacs. Un restaurant à la cambodgienne cuisinant des produits non moins locaux. Arrivent sur la natte, un poisson à tête de serpent brûlé au sel, un poulet au jus de coco et fleur de bananier, un amok de porc. Ce plat typique cambodgien peut se présenter dans des feuilles de bananier ou des petits bols. Dans tous les cas, il s'agit d'un plat à base de poisson ou de viande, cuits ■■■

La jungle a repris ses droits sur de nombreux temples inaccessibles.



Trésor du pays, le site d'Angkor s'étend sur plusieurs centaines de kilomètres.



PORC AU SUCRE BRÛLÉ
C'est bon !

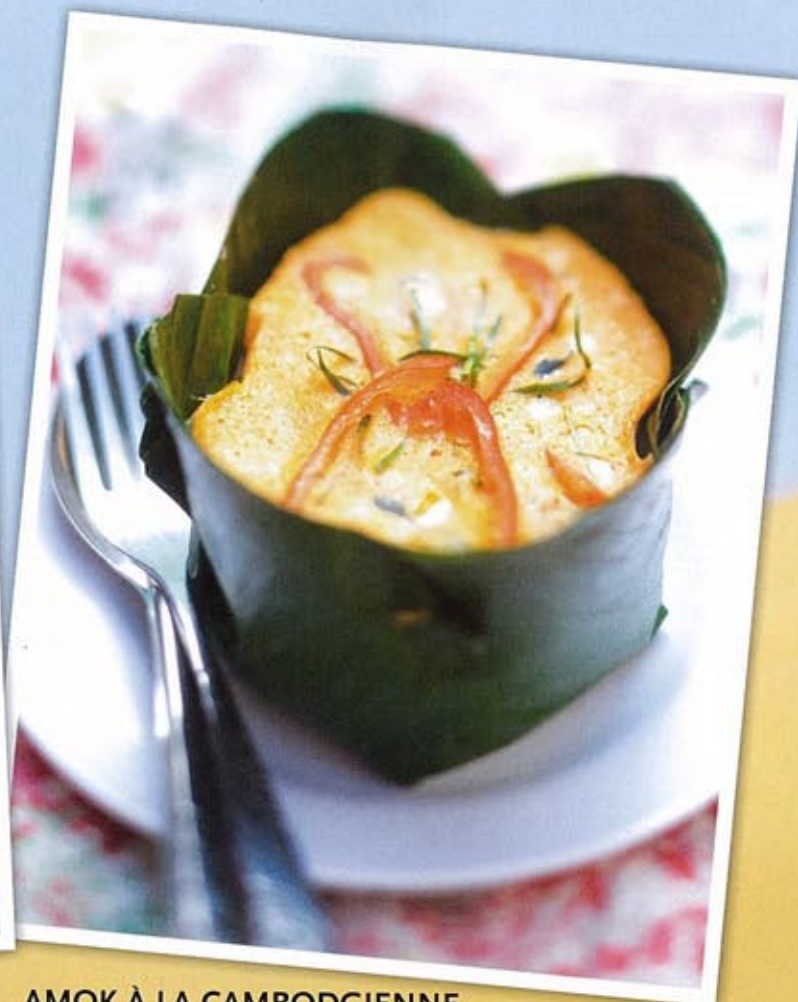
Préparation : 15 mn. Cuisson : 25 mn. Pour 4 personnes :

- 650 g d'échine de porc ■ 2 c. à soupe de sucre de palme
- 1 c. à soupe de nuoc môm ■ 1 pincée de poivre noir de Kampot ■ 4 gousses d'ail ■ 10 cl d'eau de noix de coco ■ 1 c. à café d'huile d'arachide

- Dans une cocotte sur feu vif, faites caraméliser le sucre.
- Ajoutez le nuoc môm et le poivre de Kampot. Mélangez.
- Ajoutez le porc coupé en lanières. Saisissez la viande pendant 5 mn et baissez le feu.
- Versez l'eau de coco dans la cocotte et laissez cuire le temps que l'eau s'évapore.
- Dans une casserole, faites revenir l'ail écrasé avec l'huile pendant 5 mn.
- Ajoutez-le au porc. Mélangez. Dégustez avec un riz gluant.

Notre conseil vin : un **vouvray sec**.

Conseil. Le sucre de palme et le poivre de Kampot se trouvent dans les épiceries bio.



AMOK À LA CAMBODGIENNE
Typique

Préparation : 15 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

- 30 g de galanga ■ 30 g de gingembre frais ■ 1 c. à s. de paprika ■ 4 tiges de citronnelle ■ 1 c. à café de curcuma ■ 1 gousse d'ail ■ 1 oignon ■ 2 c. à s. de nuoc môm ■ 60 cl de lait de coco ■ 700 g de cabillaud ■ 1 grande feuille de bananier (dans les épiceries exotiques) ■ 1 poivron rouge

- Épluchez le gingembre et le galanga. Râpez-les. Retirez l'écorce dure de la citronnelle et émincez le reste. Hachez l'ail et l'oignon.
- Réunissez le gingembre, le galanga, la citronnelle, l'ail et l'oignon dans un mortier. Ajoutez le curcuma et le paprika. Pilez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Versez le nuoc môm sur cette pâte. Mélangez bien.
- Faites bouillir le lait de coco dans une casserole. Versez-le ensuite sur la pâte. Mélangez pour obtenir une pâte de consistance assez épaisse.
- Dans des bols, formez un contenant avec la feuille de bananier à l'aide d'un cure-dent. Répartissez les morceaux de poisson. Remplissez du mélange au lait de coco. Décorez avec une lanière de poivron rouge et cuisez 30 mn à la vapeur.

Notre conseil vin : un **riesling d'Alsace**.



De 1 à 4. Des insectes grillés pour accompagner un repas ? Rien d'extraordinaire... dans un repas cambodgien. 5 et 6. Sur le marché de Phnom Penh, entièrement restauré, la viande s'achète déjà cuisinée ou pas.

SALADE DE POULET HACHÉ

Un régal

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 25 mn.

Pour 4 personnes :

- 6 blancs de poulet
- 10 cl de lait de coco
- 4 branches de basilic asiatique
- 5 branches d'herbes *ham* hachées
- 1 botte de coriandre
- Le jus d'1 citron vert
- 1 c. à soupe de nuoc mam
- 2 carottes
- 1 tomate
- 2 petits concombres

■ Découpez les blancs de poulet en cubes. Mettez-les dans une casserole, puis versez le lait de coco avec 1 verre d'eau. Cuisez 25 mn à feu doux.

■ Une fois les blancs de poulet cuits, égouttez et laissez-les refroidir.

■ Lavez, effeuillez et hachez toutes les herbes.

■ Mixez la chair de poulet dans un robot et versez le jus de citron.

■ Ajoutez le nuoc môm et les herbes. Mélangez.

■ Dressez le poulet aux herbes au centre de l'assiette.

Décorez avec des tranches de concombre, carotte et tomate.

Notre conseil vin : un pouilly-vinzelles.



Phnom Penh, la ville de tous les possibles pour qui sait s'évader.

■ ■ ■ dans du lait de coco à la vapeur. Aussi typique mais plus difficile à digérer – du moins mentalement – des œufs de serpents. Ils sont cuisinés ici avec une sauce au curry et ont la taille d'un œuf de caille. Je me lance. Surprise, la texture n'est pas gluante mais présente une belle densité en bouche avec une chair légèrement granuleuse.

Croquez cette araignée...

Passionnés désormais par cette affaire, nous demandons à visiter un marché aux serpents. On y trouve plusieurs espèces de cobras, des serpents d'eau... À notre arrivée, les visages se ferment comme des portes de prison et nous ne verrons pas la queue d'un reptile. Le commerce en étant interdit, la vue de l'appareil photo rebute les vendeurs.

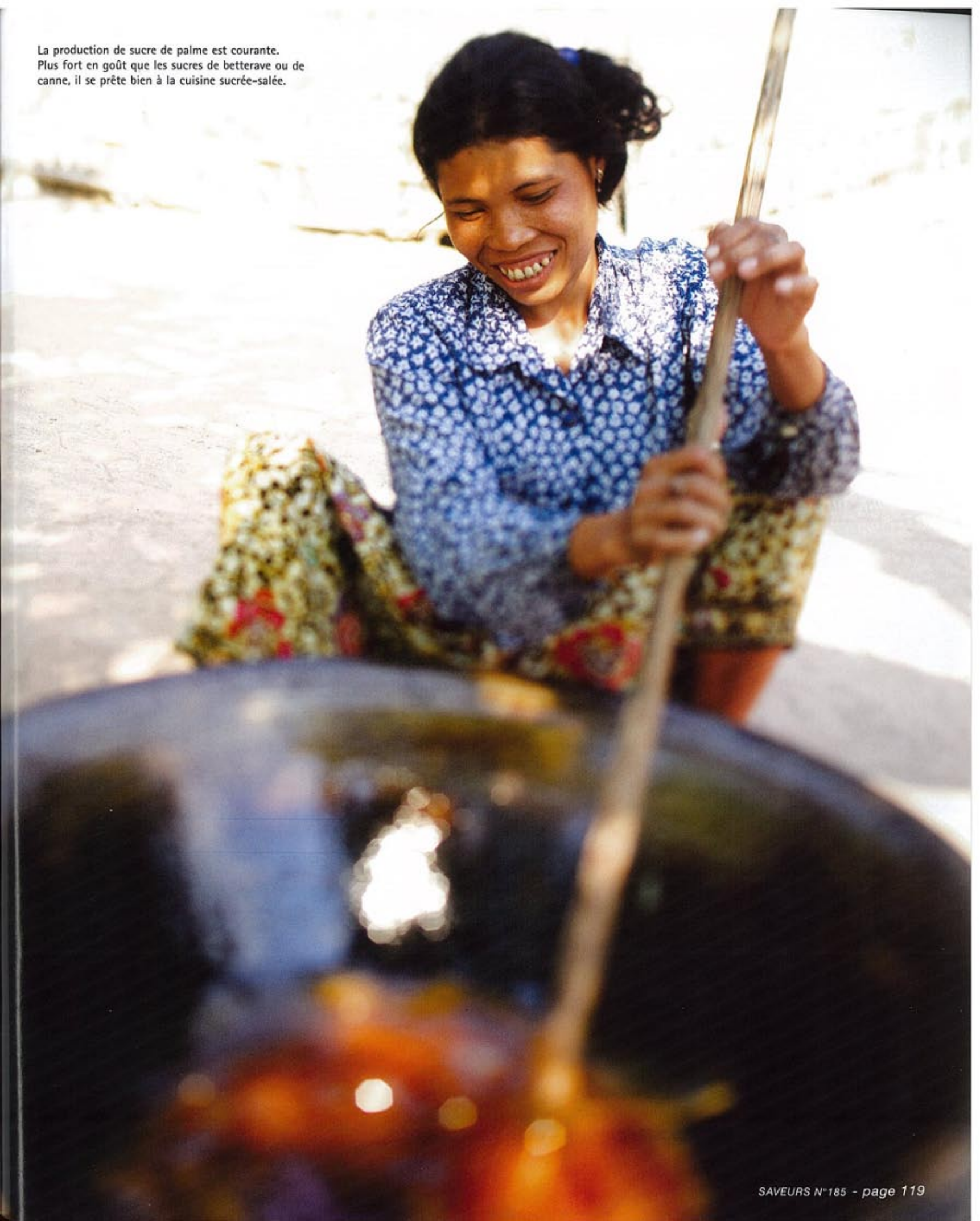
Nous poursuivons notre route à la recherche d'un plat tout aussi inédit pour nos palais : la tarentule frite. Sur le bord de la route, Suchart fait signe à notre chauffeur de s'arrêter. Une jolie jeune fille est assise derrière un énorme monticule de tarentules déjà cuisinées. Il faut sucer les pattes, m'explique le guide. La jeune femme, beaucoup plus cabotine que les vendeurs de serpents, se laisse facilement photographier avec quelques spécimens vivants qui courent sur sa poitrine. Épouvantée

par ces énormes bestioles, je saute dans la voiture. Notre chauffeur, Mister Pi, au nom digne d'une série télévisée des années 1970, démarre en trombe. Quelques kilomètres plus loin, Suchart sort d'un sac en plastique un bocal rempli d'alcool de riz et de... tarentules. « Elles se conservent mieux ainsi. » Satisfait, il observe son acquisition et la replace dans son sac. Nous arrivons enfin à Phnom Penh. Avant d'aller me frotter aux étals du nouveau marché couvert entièrement refait à neuf et de ses denrées exotiques, je décide de passer à l'hôtel pour retrouver un monde plus familier. Ma chambre est mitoyenne à la suite André Malraux. Ce seul détail délie l'imagination. Une légère odeur de citronnelle rafraîchit l'atmosphère. L'hôtel Le Royal, racheté par le groupe Raffles, a le charme des palaces d'antan avec son magnifique escalier en bois, son sol en damier noir et blanc et ses ventilateurs. Phnom Penh a un je-ne-sais-quoi d'interlope comme l'étaient les anciennes colonies. Une ville de tous les possibles, où les fortunes se faisaient et se défaisaient. Où l'on croisait le monde entier dans les tripots et les fumeries d'opium. La ville garde encore dans ses ruelles, ses grandes artères, un parfum de scandale. Il est certes imaginaire mais pour qui sait s'évader autant dans l'espace qu'en pensée, la ville offre des rêveries lointaines, des aventures extraordinaires. ❖



1. Le sourire de ces trois enfants résume toute la bienveillance de ce peuple. **2.** Scène quotidienne au bord d'une route des alentours de Siem Rap. **3.** Le marché de Siem Rap regorge de produits frais de toutes sortes. **4 et 5.** La religion fait partie du quotidien des Cambodgiens.

La production de sucre de palme est courante.
Plus fort en goût que les sucres de betterave ou de
canne, il se prête bien à la cuisine sucrée-salée.





Les moines bouddhistes occupent une place centrale dans la vie du pays.

Y ALLER

Singapore Airlines assure des vols Paris-Phnom Penh, via Singapour. La compagnie la plus récompensée au monde propose à bord une cuisine élaborée par 9 grands chefs internationaux tels Georges Blanc ou Gordon Ramsay et ceci dans les 3 classes. www.singaporeair.com

CIRCUITS

- Asia, spécialiste du voyage à la carte en Asie du Sud, vous ouvre les portes du royaume khmer avec Passion Khmère, un circuit individuel avec guide francophone qui vous emmènera à Phnom Penh la capitale, avant de partir vers le Cambodge rural et authentique de Kompong Thom pour une nuit, et en point d'orgue, 5 nuits pour découvrir les silhouettes majestueuses des temples d'Angkor, les visages énigmatiques du Bayon, les fromagers du Ta Phnom et la vie lacustre du Tonlé Sap, l'autre cœur du Cambodge. 2791 €.
- Asia propose également une escapade de 4 jours/3 nuits au départ de Siem Reap : Angkor à la Folie, à vivre côté design dans le très tendance Hôtel de la Paix ou dans le raffinement khmer de la Résidence d'Angkor, pour s'émerveiller des beautés du site d'Angkor Wat et de ses environs. 764 €.

Les hôtels

La Résidence d'Angkor

River Road, Siem Reap. Tél. : (+855).63.963.390.
www.residencedangkor.com

Cet hôtel, appartenant au groupe Orient Express, propose des chambres très spacieuses distribuées autour d'une piscine entourée de plantes. Le restaurant tenu par un chef français, Alexis Voisin, sert une cuisine gastronomique française ou khmère revisitée. À noter également pour se détendre après une journée à Angkor, un spa. À partir de 170 €.

Hôtel de la Paix

Sivutha Boulevard, Siem Reap. Tél. : (+855).63.966.000.
www.hoteldelapaixangkor.com

Une déco ultra-contemporaine dans un hôtel d'architecture années 30. Très central, cet hôtel est probablement un des mieux situés pour découvrir la ville. Magnifiques chambres sobres et élégantes. Restaurants, bars, spa... À partir de 85 €.

✓ Hôtel Le Royal-Raffles

92 Rukhak Vithei Daun Penh, Sangkat Wat Phnom, Phnom Penh. Tél. : (+855).23.981.888.
www.rafles.com/phnompenh

Ce palace, construit au début du xx^e siècle, a été racheté par le groupe Raffles. Il garde encore tout son charme d'antan dans l'ancienne aile. Il faut emprunter la magnifique escalier en bois qui mène aux chambres. Salle de bain rétro avec baignoire à pied et appliques Art déco. Du charme, de l'élégance, un des derniers grands palaces encore dans son jus. Malheureusement des travaux de rénovation sont prévus à la demande d'une clientèle étrangère en quête d'écran plasma et baignoire Jacuzzi. Profitez-en pendant qu'il est encore temps ! Restaurant de cuisine gastronomique française et khmère tenu par le chef Emmanuel Garde. Spa, piscine et service de butler. À partir de 145 €.

Les tables

Il existe beaucoup de restaurants de cuisine locale fréquentés par les touristes comme le célèbre Viroth's (016.951.800) ou le Sugar Palm (063.964.838) dont la cuisine est de qualité. Mais nous avons choisi de vous faire découvrir d'autres établissements qui ne sont pas dans les guides.

✓ Banteay Srey

108 Krom 7, Salakanseng Village, Khum svay dangkum commune, Siem Reap district. Tél. : (+855).12.682.832.

Assurément un des meilleurs restaurants de notre séjour. Madame Chamroeun Chanlaou tient ses fourneaux d'une main de maître. Produits 100 % bio. Propreté irréprochable. À goûter, le porc au sucre brûlé (*khov tiv*), la soupe de tête de poisson au jus de citron, la salade de fleur de bananier, le amok de poisson du lac et le carry de poulet à la patate douce. Tout est bon. Mille autres plats à découvrir encore... Env. 5 € par personne.

Hammoc Bar

Phnom Phnom Krom, Krong Siem Reap.
Tél. : (+855).92.950.091.

Au milieu des rizières, un ensemble sur pilotis où l'on peut déjeuner et dîner sur des tables à l'occidentale ou par terre sur des nattes. Les hamacs vous accueillent pour la sieste en fin de repas. Un univers très agréable où l'on déguste une cuisine parfois insolite comme des œufs de serpent au curry, du poisson brûlé au sel, du poulet grillé au jus de coco et fleur de bananier ou plus classique, le amok servi dans une noix de coco. Env. 10 € par personne.

Sach Ko Aing Wat Damnak II

N° 0202, village Wat Damnak, Khum sala Kamroeuk, Siem Reap.

La spécialité du lieu est le bœuf grillé, servi avec des crudités. On y va plus pour l'ambiance effervescente tout comme la bière servie en fontaine ! Env. 4 € par personne.

Friends

215 Street 13, Phnom Penh. Tél. : (+855).012.802.072.
www.mithsamlanh.org

Un restaurant associatif qui emploie de jeunes défavorisés. Cadre très agréable pour une cuisine world food et de bons jus de fruits. Env. 10 € par personne.

Bopha Phnom Penh

Sisowath Quay, proche du Siem Reap ferry dock, Phnom Penh. Tél. : (+855).23.42.72.09.

Le long de la rivière, un restaurant agréable fréquenté par les expatriés et les Cambodgiens aisés. Une cuisine khmère de bonne facture avec des plats traditionnels comme la salade de bœuf au citron et feuilles de menthe, amok de poisson à la citronnelle et au lait de coco. Env. 10-15 € par personne.

Soriya

Street 142, Sangkat Phsar Thmey II, Khan Daun Penh, Phnom Penh. Tél. : (+855).23.210.638.

Délicieuse salade de poulet à la fleur de bananier, ou de poisson fumé à la mangue verte. Également des brochettes de bœuf et autres plats sino-cambodgiens. Déco sans grand charme mais bon rapport qualité prix. Env. 7 € par personne.



Les marchés : incontournables et riches en découverte...

MARCHÉS

■ Au marché de Phnom Penh

Refait à neuf en janvier 2011, ce marché très propre propose de nombreuses petites échoppes où goûter à la cuisine khmère typique. Amok, cochon de lait laqué, petites brochettes de viande ou de poissons séchés, soupe, brioche et autres desserts de riz glutineux. Quelques vendeurs de fruits proposent notamment de l'ananas à accompagner de sel et de piment. À tester.

■ Au marché de Siem Reap ou dans les rues de la ville

Pour les aventuriers du goût, vous trouverez toutes sortes de friture d'insectes et autres espèces que l'on n'aurait jamais pensé retrouver dans une assiette. À la vente à emporter, un beau choix de scarabées d'eau, petits et très gros, de grillons, de criquets, parfois si vous êtes chanceux, quelques couleuvres, des lézards ou des moineaux. Le hérisson grillé est un mets de choix, le serpent, bien qu'interdit, se paie très cher. Bon appétit !

