

Abercrombie & Kent
SOUTHEAST ASIA

Q&A

ZNSPIRE

Jun 2023

PHỞ

Classé 28e sur les 50 meilleurs plats du monde par CNN, le Phở est sans aucun doute reconnu mondialement comme l'un des plats vietnamiens les plus célèbres. Préparez-vous à être séduit par la vapeur aromatique de ce bol rempli de nouilles de riz (phở), puis plongez dans sa viande tendre (bœuf ou poulet), ses herbes parfumées et son bouillon savoureux.

Pourquoi nous l'aimons : Sa délicieuse fusion de saveurs, alliant harmonieusement les saveurs aigres, amères, sucrées, épicées et salées, crée une expérience culinaire vraiment tentante et équilibrée !

Où l'essayer : Goûtez au Phở et à d'autres plats de nouilles lors de l'excursion "Cuisiner avec un chef vietnamien" d'A&K.



BÁNH XÈO

Bánh Xèo, également connue sous le nom de crêpe vietnamienne, est une délicieuse crêpe frite fabriquée à partir d'un mélange de farine de riz, de poudre de curcuma et d'eau. Son nom vient du grésillement produit lorsque la fine couche de pâte de riz est versée sur une poêle chaude. La garniture traditionnelle du Bánh Xèo comprend souvent du porc ou des crevettes, mais les variantes modernes se sont étendues au poulet, au canard, aux champignons et aux fruits de mer.

Pourquoi nous l'aimons : Tout le monde aime cette croûte croustillante irrésistible, mais délicatement dorée et sa garniture regorgeant d'une variété de saveurs.

Où l'essayer : Plongez dans le Bánh Xèo et d'autres délices lors de l'excursion « Quintessentially Saigon by Vintage Vespa » d'A&K.



BÁNH MÌ

Le Bánh Mì est la cuisine de rue vietnamienne par excellence, on le trouve dans toutes les villes et dans toutes les rues. Ce délicieux sandwich aux influences françaises se décline en une multitude de variations régionales, chacune présentant des caractéristiques culinaires uniques. La clé de l'élaboration d'un Bánh Mì parfait réside dans sa préparation méticuleuse : le pain est grillé jusqu'à ce qu'il soit croustillant, doré, avec une couche de pâté de foie, rempli d'une variété de viandes et enfin une sauce savoureuse.

Pourquoi nous l'aimons : Des légumes frais tels que les oignons, le concombre et la coriandre sont ajoutés pour équilibrer les saveurs de la viande, rehaussant à la fois son goût et sa valeur nutritive. Les garnitures sont également proposées dans une gamme plus large d'options, notamment du porc rôti et du ragoût d'abats, pour des palais plus variés.

Où l'essayer : Goûtez à ce sandwich savoureux et sain lors de l'excursion "Saigon Sidecar Foodie Adventure" d'A&K.



ROULEAUX DE PRINTEMPS

Le fameux rouleau de printemps vietnamien est omniprésent! Ce trésor culinaire se démarque de son homologue chinois par ses caractéristiques distinctives. De petite taille, ces rouleaux peuvent être frais (Gỏi Cuốn) ou frits (Chả Giò) et peuvent être remplis de viande, de fruits de mer ou de légumes.

Pourquoi nous l'aimons : Que ce soit un snack de rue ou un canapé de grande classe dans les meilleurs restaurants, cette délicatesse exquise se trouve facilement partout!

Où l'essayer : Grignotez des nems et d'autres collations lors de l'excursion "Tastes of Hoi An" d'A&K.



BÚN CHẢ

Bún Chả est le cadeau de Hanoi à la population vietnamienne. « Bún » signifie vermicelles de riz blanc frais et « Chả » signifie poitrine de porc et boulettes de viande grillées au charbon de bois. Vous pouvez trouver différentes variantes de ce plat avec une recette similaire (comme Bún Thịt Nướng à Saigon), mais cette délicatesse indigène de Hanoi est imbattable. On dit même que c'est la nourriture vietnamienne préférée de l'ancien président américain Barack Obama après l'avoir dégustée avec Anthony Bourdain en 2016 pour la série "Parts Unknown" du célèbre chef.

Pourquoi nous l'aimons : Le charme du Bún Chả réside dans le bouillon. Vous pouvez distinguer la qualité de ce plat par la saveur distinctive de sa sauce - une savoureuse combinaison de sauce de poisson, de vinaigre, de sucre, d'ail, de piment fort et de poivre noir.

Où l'essayer : Savourez ce plat favori de la foule lors de l'excursion "Hanoi Cuisine and Culture" d'A&K.



TAM VI | Hanoi

Entrez dans cette charmante maison de thé qui évoque l'essence du nord du Vietnam à travers son ambiance vintage, ornée d'un assortiment captivant de meubles chinois et de signes manuscrits délicatement travaillés. Chez Tam Vi, l'harmonie des saveurs et l'essence de la cuisine vietnamienne sont célébrées avec chaque plat magistralement conçu pour leur menu.

Image de www.facebook.com/nhahangtamvi

HIBANA BY KOKI | Hanoi

Laissez-vous séduire par le spectacle qui se déroule à Hibana by Koki, une extravagance gastronomique nichée dans le prestigieux hôtel Capella. Découvrez un comptoir intimiste de 14 places qui devient le théâtre d'une véritable expérience gastronomique, orchestrée par l'habile chef Hiroshi Yamaguchi. Plongez dans un monde de décadence en vous livrant à un menu qui repousse les limites de la maîtrise culinaire.

Image de capellahotels.com/en/capella-hanoi/dining



INSPIRE | EXPLORE



an Mieu



GIA | Hanoi

Entrez dans le paradis de la cuisine vietnamienne contemporaine, magistralement organisé par le talentueux chef Sam Tran. Le menu en constante évolution de Gia s'inspire du riche patrimoine culinaire du Vietnam et s'adapte avec élégance aux changements de saisons. Chaque plat est un chef-d'œuvre complexe, révélant une symphonie de saveurs qui s'entremêlent harmonieusement, avec un équilibre délicat d'acidité et de texture qui occupe le devant de la scène.

Image de www.facebook.com/GiaHanoi61VM

ANAN SAIGON | Ho Chi Minh City

Après des aventures culinaires internationales à Hong Kong, Chicago et Bangkok, le chef-proprétaire Peter Cuong Franklin est revenu au Vietnam pour ouvrir ce restaurant dynamique dans un marché animé. Il mélange habilement les techniques de cuisine modernes avec les recettes de cuisine de rue traditionnelles, résultant en une fusion captivante de saveurs. Chaque plat qu'il prépare présente un mélange harmonieux de saveurs bien équilibrées et de textures alléchantes, véritable exemple de savoir-faire culinaire.

Image de <https://guide.michelin.com/>





Découvrez les repas au domicile du chef Duc Tran, le maître culinaire derrière certains des restaurants bien-aimés de Hoi An, alors qu'il prépare un déjeuner vietnamien traditionnel dans sa maison de campagne.

Photo de couverture : Une belle portion de Bánh Bèo, l'un des plats de rue les plus populaires du Vietnam, composé de gâteaux de riz et de saucisses mélangés.

PLUS DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE
DANS LE TOURISME DE LUXE
EN ASIE DU SUD-EST



Abercrombie & Kent
SOUTHEAST ASIA

Renseignements

A&K Asie du Sud-Est

Thaïlande, Vietnam, Cambodge, Laos,
Indonésie, Singapour, Myanmar

southeastasia@abercrombiekent.com

Suivez-nous:



Explorez nos archives pour
en savoir plus INSPIRE'ation



Contactez votre Conseiller dès maintenant
pour planifier votre prochain séjour plein
d'inspiration en Asie du Sud-Est



INSPIRE