





☎ +33 689282671

ARTS ET VIE
VOYAGES CULTURELS

Magie vietnamienne

Jour 07 : vendredi 21 février 2025



20 mn  0 km  3 km

©-Pierre-Yves DENIZOT / 2025 - **http://pierreyvesdenizot.fr/**

Hué





Où sommes-nous aujourd'hui ?

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Journée consacrée à la visite de Hué. Balade en cyclo-pousse dans la ville Construites selon les règles de la géomancie, ces habitations assurent une forme de continuité entre la nature et la ville. Puis, découverte de la cité impériale (construite en 1804 sur un site choisi par les géomanciens, selon les principes du Feng shui). Déjeuner typique du bun bo hué. Visite du tombeau de l'Empereur Tu Duc qui constitue un modèle d'art vietnamien traditionnel. Ce sera aussi l'occasion d'apprendre à connaître l'histoire de la dynastie des Nguyen (XVIe – XXe s.) et de la présence coloniale française. Découverte d'une fabrique artisanale de chapeaux coniques et d'encens. Enfin, visite du mausolée de l'empereur Khai Dinh, dernier édifice de la dynastie Nguyen. Célèbre pour ses statues mais aussi pour son style architectural, mélangeant des éléments asiatiques et européens.



A gauche : la tombe de l'empereur Bao Dai au cimetière de Passy (XVIe arrondissement de Paris)

Les **Nguyen** (1802 – 1945) représentent la dernière dynastie féodale vietnamienne. Elle est composée de 13 empereurs et ce fut la dernière de régime féodal. La ville de Hue a été choisie comme capitale par **Gia Long**, fondateur de la dynastie Nguyen, et occupa cette fonction jusqu'en 1945. Cette ancienne capitale abrite une centaine d'édifices et de reliques historiques, parmi lesquels, le vaste complexe de la citadelle, aujourd'hui le vestige le mieux préservé. Celle-ci est un monument grandiose classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1993, l'un des mieux préservés de tout le Vietnam. Situé au nord de la rivière des Parfums, la citadelle impériale de Hue fut construite à partir de 1805 sous le règne de l'empereur Gia Long et achevée en 1832 sous le règne de son fils, l'empereur Minh Mang. D'une superficie de plus de 500 hectares, c'est une construction massive, pour laquelle il fallut l'intervention de 10.000 ouvriers pendant près de 30 ans. La Cité impériale se situe dans l'enceinte de la Citadelle et est inspirée du style Vauban populaire au XIXe siècle. Cette dernière se compose d'un ensemble de murs de 6 mètres de haut et 21 mètres de largeur sur un périmètre de plus de 10 kilomètres. Elle possédait dix portes fortifiées, chacune munie d'un pont. Sur les murs extérieurs, 24 bastions sont établis pour la défense (voir le plan page suivante). Des tours sont couvertes d'une épaisse couche de mousses aux statues fanées de soldats, protégeant fièrement les morts. Les tombeaux évoquent le sentiment d'un monde oublié, presque mythologique, mais ils n'incarnent pas uniquement l'âme des rois Nguyen. Ils racontent également l'histoire des périodes les plus captivantes du Vietnam, c'est-à-dire l'unification nationale et l'impact culturel du colonialisme français.

Bun bo Hué, l'une des meilleures soupes de nouilles du monde ?

Le Vietnam est **LE** pays des nouilles. Qu'elles soient mangées rapidement au petit-déjeuner ou dégustées lors d'un festin copieux, les nouilles représentent une base alimentaire importante. Dans ce domaine, la cuisine vietnamienne bat un record du monde : elle possède le plus grand nombre de plats à base de "nouilles et bouillons" dans le monde. Considéré comme "l'une des meilleures soupes du monde", le **Bun bo Hué** (soupe de nouilles de riz épicées au bœuf) est un plat populaire de renommée mondiale originaire du centre du Vietnam. Ce plat s'appelle tout simplement "Bun bo" dans sa ville natale. Cependant, ne confondez pas avec le "Bo bun" du sud du Vietnam, qui est une salade de

vermicelles de riz servie froide ou chaude, garnie de “nem” (ou “cha gio”) et arrosée de sauce de poisson. Le Bun bo se compose, quant à lui, d’un bouillon épicé et pimenté, de vermicelles de riz (bún), de bœuf (bò) et de différentes épices. Cette soupe de nouilles délicieuse se distingue des autres soupes en ayant des saveurs corsées, épicées et très aromatisées. Sa préparation est donc assez élaborée. La complexité de ce plat réside dans sa préparation autant que dans l’alliance délicate des parfums et saveurs. Pour faire un bon bol de Bun bo, le bouillon constitue le plus important élément du plat, tel l’âme du plat. Ce bouillon a une saveur authentique et juteuse, base d’os de porc ou de bœuf et d’herbes. Ce qui le rend différent, c’est un condiment vietnamien spécial appelé “**mam ruoc**” ou pâte de petites crevettes. Contrairement à la pâte de crevettes célèbre appelée “mam tom”, le “mam ruoc” sent moins fort et est plus délicat.





La recette complète ici : *https://misstamkitchenette.com/bun-bo-hue/*

La langue vietnamienne : origine et influence française



Français	Vietnamien Tiếng Việt	Français	Vietnamien Tiếng Việt
Affiche áp phích	chocolat sô cô la	Guitare đàn ghita	Salade xà lách
acide axit	ciment xi măng	Jambon giăm bông	club sandwich xăng uých
antenne ăng ten	cinéma xi nê	Laine len	sauce sốt
artichaut cây atisô	cognac rượu cô nhắc	Manteau măng tô	saucisse xúc xích
aspirine at pi rin	cravatte cái ca vát, cà vạt	médaille mề đay	savon xà phòng, xà bòng
autobus xe buýt	crème glacée kem	menu me nu	sirop xi rô
automobile xe ô tô	cyclo xích lô	moutarde mù tạt	soupe xúp
Balcon ban công	Dollar đồng đô la	Oeuf au plat ốp la	Taxi xe tắc xi
beurre bơ	Épinard rau bi na	olive quả ôliu	timbre tem
bière bia	essence xăng	orgue đàn ống	tournevis tuốc nơ vít
biscuit bánh bích quy	Film phim	Pain (mie) bánh mì	Vin rượu vang
Café cà phê	fromage phô mai, phó mát	pâté pa tê	valise cái va li
cantine căng tin	Gâteau bánh ga-tô	pile (électrique) pin	vanne van
caoutchouc cao su	gare nhà ga	pompe cái bơm	vis vít
caramel (flan) caramen	gomme à effacer gôm	poupée búp bê	vodka vốt ka
carotte cà rốt	guitare đàn ghita	Radio radiô	Whiskey uýt ki

Le **vietnamien** (*Tiếng Việt*) - également appelé annamite autrefois en France - appartient à la famille des langues austro-asiatiques. C’est la **langue maternelle de 85% des Vietnamiens**, celle aussi qui possède le plus de locuteurs avec environ 86 millions d’individus (par rapport à la vingtaine de millions de la langue khmère). En outre, elle est parlée par 3 millions de Vietnamiens qui vivent à l’étranger. Les modulations tonales ainsi que les différences de prononciation au nord, au centre et au sud du pays peuvent rendre le vietnamien difficile à appréhender pour un étranger. Néanmoins, pour l'apprentissage de la langue, la norme officielle est la prononciation du nord, où se situe la capitale Hanoï. Au XVe siècle, des missionnaires portugais sont arrivés au Vietnam où ils ont rencontré des difficultés langagières (on les comprend !). Ils ont donc décidé de transcrire les sons vietnamiens au moyen des caractères latins. Vers la fin du XVIe siècle les missionnaires français, qui ont succédé à leurs confrères portugais, ont essayé de mettre au point ce mode de transcription. Parmi eux, Alexandre de Rhodes (1591-1660), originaire d’Avignon, arrivé au Vietnam en 1624, a publié en 1651 un dictionnaire sur le vietnamien en latin et en portugais qui a fait connaître au monde entier cette nouvelle écriture vietnamienne qu’on appelle *Chữ Quốc Ngữ*. C’est un mode de romanisation à l’écrit des sons vietnamiens. À sa naissance, cette écriture n’était pas appréciée par les intellectuels du pays, mais durant la présence française, le *Chữ Quốc Ngữ* est devenu l’écriture officielle du Vietnam. Cette écriture étant un mode de transcription inventée par les Portugais et les Français ne pouvait pas, au début, traduire fidèlement les sons vietnamiens. Toutefois, depuis plus d’un siècle, les Vietnamiens n’ont cessé de la compléter et de l’améliorer pour qu’elle puisse devenir l’écriture actuelle du Vietnam (d’où des termes vietnamiens étrangement similaires à leurs équivalents français – voir le tableau ci-dessus). **L’alphabet vietnamien comprend 29 lettres, dont 17 consonnes et 12 voyelles**. Comme l’alphabet latin, il comprend 6 voyelles de base (a, e, i, o, u, y). Il possède également de nouvelles voyelles avec des accents et de l’apostrophe (â, ê et ô ơ ư). Comme en Français, la prononciation des voyelles est spécifique. Elles possèdent chacune un son particulier à connaître pour discuter en vietnamien avec une bonne prononciation. Pour résumer, l’alphabet vietnamien comprend **37 signes**, dont a, ă, â, b, c, ch, d, đ, e, ê, g, gi, h, i, k, kh, l, m, n, ng, nh, o, ô, ơ, p, ph, q, r, s, t, th, tr, u, ư, v, x et y. Tout ceci sans compter les intonations évidemment…

https://www.inalco.fr/langues/vietnamien

Insolite : le fils du Dernier Empereur… du Vietnam (2e partie)



La particularité de Bao Daï, le "fils du ciel" (photo ci-contre en couverture de Paris Match) est d’avoir régné sur le Vietnam durant presque 20 ans (de 1926 à 1945), puis après la prise de pouvoir par les communistes d’Hô Chi Minh et l’abolition de la monarchie (1945), d’avoir présidé le conseil des ministres (1949), avant de redevenir le chef de l’État du Vietnam de 1949 à 1955. Exilé en France depuis, il cherche à reconstruire une vie dans son pays d’accueil. "*Mes parents ont eu un véritable coup de foudre. Ma mère n’a jamais caché sa relation à son mari. Mon père non plus n'a pas caché sa relation à l’impératrice Nam Phuong. Je suis donc le fruit de cet amour*". Patrick-Édouard Bloch avoue avoir eu une enfance difficile. "*Je ne comprenais rien de ce qu'il se passait. Je vivais à Erstein (Bas-Rhin) avec ma mère et son mari, régulière-ment absent. Un monsieur venait à la maison avec une magnifique voiture. À l’école, on se moquait de moi à cause de mes traits asiatiques. J’avais un demi-frère élevé dans la tradition juive qui avait fait sa bar-mitsvah, mais pas moi. Personne ne me disait rien !*".

A suivre