

9 – Avec la main vers le haut tu n'interpelleras point tes semblables

Ce geste est utilisé pour appeler les chiens...



+33 689282671

ARTS ET VIE VOYAGES CULTURELS



Magie vietnamienne

Jour 05 : mercredi 19 février 2025

Hoi An



1 tasse ou plus...



10 km

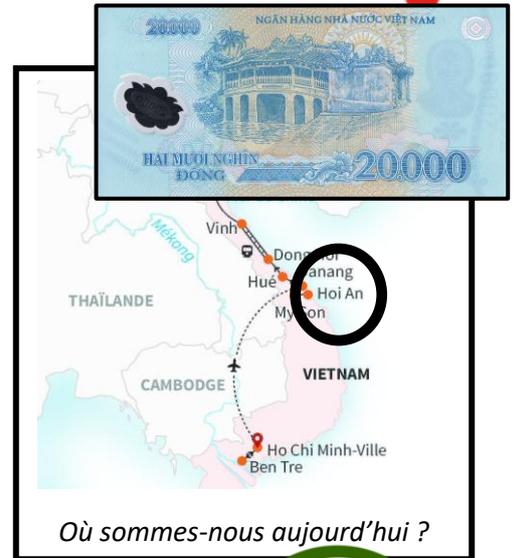


2 km

@-Pierre-Yves DENIZOT / 2025 - <http://pierre Yvesdenizot.fr/>

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Visite de la vieille ville de Hoi An, classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco. L'originalité du lieu réside dans le fait qu'il mélange des éléments architecturaux vietnamiens, japonais, chinois, et français. Découverte (ext.) des maisons chinoises vieilles de plus de 2 siècles, découverte de l'exposition photographique du français Rehanh sur les ethnies, le temple chinois, et la maison Tan Ky. Arrêt dans une maison ancienne et dégustation de thé offert par les hôtes. Visite du village de Tra Que dont la spécialité est la culture de légumes et déjeuner au village. Temps libre. Dîner de spécialités vietnamiennes, le Bành Vac.



Où sommes-nous aujourd'hui ?



Insolite : le fils du Dernier Empereur... du Vietnam (1^{ère} partie)

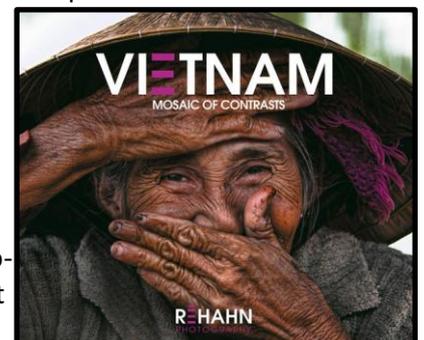
Patrick-Édouard Bloch est né à Strasbourg (Bas-Rhin), le 21 avril 1958. Il y vit toujours. C'est le treizième et dernier enfant du dernier empereur du Vietnam, Bao Dai. "Je n'ai qu'un seul rêve aujourd'hui, explique Patrick-Édouard Bloch, pouvoir me rendre au Vietnam, sur la terre de mes ancêtres ; me recueillir



sur la tombe de mes grands-parents, voir enfin le Palais de Huế dont l'empereur me parlait tant. Hélas, les autorités vietnamiennes m'interdisent d'y aller. Je ne sais pas pourquoi je leur fais si peur. Je suis pacifiste et ce n'est pas à mon âge que je vais devenir dictateur", s'amuse-t-il. "J'ai toujours été proche de mon père, jusqu'à son décès en 1997, concède-t-il. Je n'ai appris la vérité sur mes origines qu'assez tardivement dans mon enfance". Car Patrick-Édouard Bloch est le fruit d'une liaison amoureuse tumultueuse extraconjugale. "Ma mère, Christiane Bloch-Carcenac, était mariée à un autre homme. Elle a rencontré mon père, lors d'une partie de chasse en Alsace, en 1957". L'empereur, dont le nom signifie "le protecteur de la grandeur" réside fréquemment en Alsace. Il loue la villa des Muriers à Gerstheim (Bas-Rhin) en attendant la construction de sa maison dans un domaine forestier entre Plobsheim et Eschau (Bas-Rhin). Il fréquente la bonne société locale, notamment le comte Jean de Beaumont (1904-2002), ancien député de la Cochinchine avec lequel il a gardé de bonnes relations. Bao Dai a alors 44 ans. Il vient de quitter ses fonctions de chef d'État deux ans auparavant. A suivre

Rehanh, le photographe qui saisit l'âme de ses modèles

Réhanh est né en France, à Bayeux en Normandie. Grand voyageur, il a sillonné plus de 35 pays avec son appareil photo, avant de s'installer dans la ville côtière de Hoi An. Le Vietnam et sa culture l'ont inspiré dès sa première visite lors d'une mission humanitaire avec l'ONG française Les Enfants du Vietnam. Considéré comme un artiste qui « saisit l'âme de ses modèles » (Wanderlust Travel Magazine 2018), Réhanh est bien plus qu'un simple homme derrière un appareil photos. Derrière chacune de ses photographies se cache une histoire. Chaque image est l'aboutissement d'une expérience et du lien créé avec ses sujets, ainsi que de sa curiosité passionnée pour la diversité de leurs cultures. Leurs traditions ont tendance à beaucoup évoluer, et c'est ce qui motive le travail de Réhanh qui a capturé des milliers de portraits des populations du Vietnam, de Cuba, d'Inde et de nombreux autres endroits au cours de sa carrière. La technique est importante, mais il pense que la vraie clé pour un portrait réussi relève de la création d'une relation authentique. Le rôle d'un bon photographe de portrait est de comprendre le sentiment qu'entraîne votre présence (et celle de votre appareil photo) chez le sujet. Je recherche sans cesse une opportunité d'échanger avec les gens, mais cela ne signifie pas nécessairement que je photographie chaque personne rencontrée. Au contraire, pour capturer un moment authentique ou une émotion, il est parfois indispensable de laisser son appareil de côté. Contemplez la personne qui se trouve en face : pas uniquement le détail unique qui vous a attiré en



premier lieu. En 2011, Réhahn rencontre la femme qui va changer le cours de sa vie et de sa carrière : Bui Thi Xong. La femme de 72 ans, capitaine d'une barque, a passé sa vie entière à naviguer sur la rivière de Hoi An. Lorsque Réhahn lui a demandé s'il pouvait la photographier, elle s'était mise à rire et à couvrir sa bouche. En a résulté le cliché « **Hidden Smile** » (Sourire Caché), qui est devenu l'une des photographies les plus importantes de la carrière de Réhahn. Celle-ci a été publiée dans le monde entier et est devenue l'une des images les plus emblématiques du Vietnam moderne. *La « philosophie » de Rehahn : <https://www.rehahnphotographer.com/fr/art-interaction/>*

Détour : le village de Tra Que

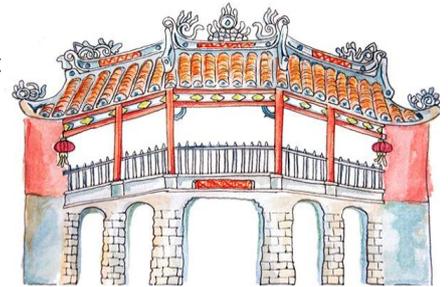


Renommé pour ses cultures maraîchères et ses herbes de haute qualité qui sont essentielles à la cuisine locale, le village a été fondé il y a plusieurs siècles. Les agriculteurs de Tra Que (**Tcha wé en Français**) emploient des méthodes de culture uniques et entièrement exemptes de produits chimiques pour produire leurs précieuses herbes (le village est entouré par la rivière De Vong, et cette dernière fournit au village des algues qui servent d'engrais naturel pour l'agriculture), ce qui fait que les produits agricoles de ce village se retrouvent dans les meilleurs plats de Hoi An comme le Cao Lau. Situé à 3km de Hoi An, Tra Que est un charmant petit village qui tire son nom des goûts et des arômes du village de

légumes, se tradui-sant littéralement par «thé à la cannelle». Le jardin potager du village a été créé il y a plus de 300 ans lorsque les habitants étaient principalement des pêcheurs. Cependant, après avoir découvert les avantages de l'algue de la lagune de Tra Que et le riche sol fertile du village, les habitants ont commencé à cultiver des légumes et des herbes (voir ci-dessus la photo du système de « double arrosoir »). Les 40 hectares du village potager de Tra Que abritent environ 200 familles. Tous travaillent pour vendre leurs produits frais aux restaurants et aux ménages de Hoi An. Un total de 41 herbes et légumes sont actuellement cultivés par les agriculteurs du village. Allant du melon d'hiver et des épinards d'eau à l'amarante et au curcuma. Il ne reste que 20 jours à partir du jour où les graines sont plantées et récoltées. *<https://goodmorning-hoian.com/village-tra-que-hoi-an/>*

Drôle d'histoire : le pont japonais de Hoi An

Le monument le plus reconnaissable de Hoi An date du XVI^e siècle, quand Hoi An était l'un des plus grands ports de commerce de la région, un lieu d'échange d'épices et de produits où les marchands venaient du monde entier pour commercer. La plupart étaient Chinois, Néerlandais, Français, Portugais ou Japonais. Lorsque ces marchands ambulants ont commencé à s'installer à Hoi An, ils ont construit des maisons, des salles de réunion, des sanctuaires et des pagodes pour rassembler leur communauté. La plupart de ces monuments est encore en place. A cette époque, les Chinois et les Japonais étaient les plus nombreux, mais leur communauté était en grande partie séparée par une rivière. C'est ainsi que les **Japonais** décidèrent de construire un pont pour relier leur district aux Chinois. Le pont couvert japonais a, ainsi, été construit dans les années 1590 par la communauté japonaise de Hoi An. Il fut terminé en 3 ans (1593-1595). En 1719, Nguyễn Phúc Chu, souverain du sud du Vietnam de 1691 à 1725, visita Hoi An. On dit qu'il a personnellement sculpté les trois caractères chinois sur la porte du temple. Ces mots se traduisent par «Le pont pour recevoir des invités de loin». Les Français (encore nous) ont aplani la route pour la rendre plus adaptée à leurs véhicules à moteur, mais la forme arquée originale a été reconstituée pendant les travaux de 1986. Le pont japonais a subi des rénovations en 1817, 1865, 1915, 1986 et plus récemment en 2024. *<https://goodmorning-hoian.com/>*



Impossible de quitter Hoi An sans évoquer le Cao Lau !



Hoi An était jadis un carrefour commercial important pour le pays qui bénéficiait des influences de marchands venus d'Asie et d'Europe. Le plat de nouilles « **cao lau** » en est le meilleur exemple, exprimant à la fois cet héritage cosmopolite et l'âme de sa région. Ces pâtes ont la réputation d'être uniques, fabriquées exclusivement à partir d'ingrédients que l'on ne trouve qu'à Hoi An et ses environs. En vietnamien, « cao » signifie « haut » et « lau » « étage », signalant l'élitisme d'un mets réservé autrefois aux gens fortunés venus des quatre coins du monde qui ne s'asseyaient qu'aux niveaux supérieurs des restaurants huppés. Ainsi, le cao lau est

probablement le fruit d'un mariage entre les gastronomies chinoises et japonaises. En l'adaptant aux goûts locaux, on a fini par préparer et assaisonner ces nouilles de manière différente, avec des ingrédients trouvés uniquement dans la région. Le cao lau est composé de tranches de rôti de porc, de carrés de gras de porc croustillant, de germes de soja et d'herbes. Les fameuses nouilles Lau complètent bien-sûr le plat. Ces dernières sont traditionnellement fabriquées à partir d'eau de puits, provenant de quelques puits restants dans la vieille ville, ce qui rend le cao lau unique à Hoi An.

<https://goodmorning-hoian.com/cao-lau-specialite-culinaire-hoi-an/>