

**LITTÉRATURE
& FOURCHETTES**

à la médiathèque
MARCEL PAGNOL

LE VIETNAM



PRÉSENTÉ PAR PHILIPPE MARY
AUTEUR DE
"PROMENADE AUTOUR D'HOAN KIEM"

SAMEDI 18 MAI 2019
à partir de 9h

médiathèque

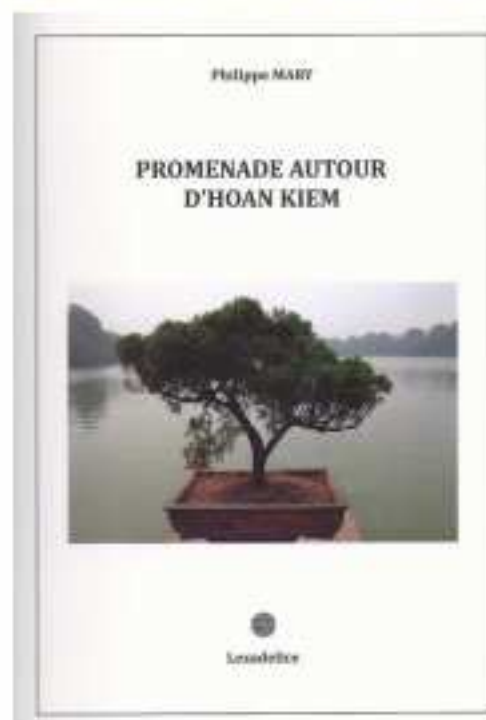
Médiathèque Marcel Pagnol 04 42 18 19 90
mediatheque.aubagne.fr
<https://www.facebook.com/mediathequeaubagne>

AUBAGNE
en Provence

RENCONTRE AVEC PHILIPPE MARY

Horizon lointain, terre mystérieuse... La médiathèque vous invite à la découverte du Vietnam, de son histoire, de sa littérature et, bien sûr, de sa cuisine lors d'une édition exceptionnelle de *Littérature et fourchettes* qui vous permettra, de rencontrer Philippe Mary, auteur du roman *Promenade autour d'Hoan Kiem*.

L'auteur, vous présentera le Vietnam, qu'il connaît bien, et son premier roman qu'il définit comme :



Une quête personnelle.

Dans les années soixante, la parole n'était pas libérée comme aujourd'hui. Les secrets de famille s'installaient pour ne pas faire de la peine à l'entourage et parce qu'on se sentait souvent démunis pour dire la vérité, parfois socialement inacceptable. Être le sujet de l'un de ces secrets de famille soulève de nombreuses questions surtout quand la réalité n'est pas celle que l'on croit.

Un témoignage historique.

Comme toutes les guerres, le conflit en Indochine a provoqué de nombreux drames. C'est près de 600 000 morts et de nombreux prisonniers qui ont perdu la vie en captivité. Ce sont également 300 000 métis eurasiens et africasiens nés d'une union consentie ou forcée entre des Indochinoises et des soldats appartenant au corps expéditionnaire. Cette histoire se répètera dans le Vietnam d'aujourd'hui, soixante-dix ans après.

Vente - dédicace

<https://www.promenadehoankiem.com/>

Sur réservation au : 04 42 18 19 90

LITTÉRATURE ET FOURCHETTES VIETNAM

Confection d'un Bô bun. De bò, pour boeuf, et bún, pour vermicelles de riz... Cette recette star de la cuisine vietnamienne, originaire du Sud, combine fraîcheur, couleurs, saveurs et pouvoir rassasiant.

Ingrédients pour 4 pers.

- 600 g de filet de boeuf
- 2 échalotes - 2 c à soupe d'huile
- 1 salade verte
- 1 bqt de coriandre 4 brins de menthe
- 200 g pousses de soja et de carottes
- 200 g de concombre
- 200 g de vermicelles de riz
- 4 morceaux de sucre
- 12 c à soupe de nuoc môm
- 2 c à soupe de citronnelle en poudre
- 2 c à soupe de 4 épices
- 8 nems

Réalisation

- Mélanger dans un saladier : les sauce soja, sauce d'huître/nuoc-môm/4 épices/sucre.
- Pelez et ciselez l'oignon et l'ail.
- Détaillez la viande en fines lamelles.
- Ajoutez-les dans la marinade.
- Mélangez et laissez mariner au moins 2 h au frais (dans l'idéal 1 nuit).
- Faites cuire les vermicelles de riz 5 min dans de l'eau bouillante salée.
- Égouttez-les, rincez-les sous l'eau froide et réservez-les dans une passoire.
- Rincez et effeuillez les salades et les herbes.
- Épluchez et coupez carottes et concombre en fines lamelles.
- Faites chauffer un filet d'huile dans un wok.
- Ajoutez la viande et faites revenir 5 min sur feu vif, sans cesser de remuer.
- Répartissez les vermicelles dans des bols.
- Ajoutez la viande, les légumes et les herbes.
- Arrosez de marinade.
- Parsemez de cacahuètes concassées et servez aussitôt.



Le voyage s'achèvera avec, en fin d'après-midi la chorale **Un peu d'airs** qui, sous la direction de **Anaïd Nazarian**, interprètera des chants du monde. (17h30 sur inscription)

CONCERT

à la médiathèque
MARCEL PAGNOL



CHORALE "UN PEU D'AIRES"

Chants du monde
Direction Anaïd Nazarian

SAMEDI 18 MAI 2019

à 17h30

**Entrée libre sur réservation
au 04 42 18 19 90**



*m*édiathèque
Marcel Pagnol - Aubagne

Médiathèque Marcel Pagnol 04 42 18 19 90
mediatheque.aubagne.fr
<https://www.facebook.com/mediathequeaubagne>

AUBAGNE
en Provence