Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 9

Artikel: Le Vietnam au fil du Mékong
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827856

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Photo C.Prélaz

Les petites pirogues individuelles sillonnent les bras du Mékong

Le Vietnam au fil du Mékong

Découvrir le Vietnam, c'est mettre tous ses sens en éveil. Des odeurs corsées du marché chinois de Cho-Lon aux couleurs flamboyantes des îles du Mékong, du brouhaha hallucinant de Saïgon aux saveurs subtiles d'une cuisine énigmatique, à chaque instant on a le profond sentiment d'un dépaysement absolu.

Certes, après plus de douze heures d'avion, on se doute bien qu'on va toucher une terre inconnue. Mais pour le voyageur qui connaît peu l'Asie, le choc est plus fort que prévu. Les palmiers, le soleil prennent ici une tout autre intensité que dans les Caraïbes. A Saïgon, dans la chaleur moite de l'automne tropical, personne ne s'adonne à la sieste. De l'aube à minuit, il règne une agitation affolante. Chaque artère de la capitale est littéralement submergée par un flot de vélos, cyclo-pousses et motocyclettes brinquebalantes sur lesquelles sont juchées au moins deux personnes, si ce n'est trois ou quatre. Cette frénésie de se déplacer est stupéfiante, ponctuée par des accidents, qui ne remettent jamais en question ce mouvement perpétuel.

Incessante, l'activité des citadins les entraîne même à ne s'arrêter que quelques brefs instants pour manger, accroupis sur le trottoir où l'on sert à toute heure des repas mitonnés sur de minuscules réchauds. La cuisine vietnamienne est elle aussi un monde à part, qui n'a pas grand-chose à voir avec les plats servis en Europe dans les restaurants asiatiques. Les mets ne sont pas très épicés, mais les bouillons à la coriandre et les sauces légères sont très savoureux. Le soin apporté à la présentation des plats est proportionnel au luxe du restaurant. Légumes en abondance, fruits généreusement servis, cette cuisine est particulièrement saine. Même après une succession de plats, on n'a jamais un sentiment de saturation, et la taille de mannequin des Vietnamiennes atteste que les calories sont limitées. Moins grasse que la cuisine chinoise, plus parfumée aussi, la nourriture de base des Vietnamiens reste le riz, accompagné du «nuoc mam», le condiment national, une saumure de poisson affinée au jus de citron, au piment et au sucre.

Au bord de la route, on aperçoit souvent, sur des nattes, des galettes rondes et translucides qui sèchent au soleil. A base de riz toujours, ces galettes composent de délicieux «rouleaux de printemps». Le seul élément incongru dans toutes ces spécialités exotiques, c'est le pain! Héritée de la colonisation française,

la baguette se vend à tous les coins de rue.

Pour goûter aux merveilleux fruits vietnamiens, une promenade sur les îles du Mékong s'impose. De toute façon, il est nécessaire de quitter Saïgon l'agitée pour entrevoir le vrai pays, rural, paisible et industrieux. Il faut dire que la mince bande de terre qui constitue le Vietnam est l'un des pays les plus peuplés de la planète. Il n'y a pas moins de 75 millions de Vietnamiens sur une superficie qui n'équivaut guère qu'à 60% du territoire français.

Fruits du Mékong

Saïgon, que plus personne n'a envie d'appeler Hô Chi Minh-Ville, est un bric-à-brac de quartiers anciens, de pagodes survivantes et de gratte-ciel, symboles d'une relance économique plus poussive que prévu. A ce choc des cultures s'ajoutent les marques de la colonisation française, la poste centrale, la cathédrale, qui donnent un petit air de province du siècle dernier à cette immense ville.

Le touriste bénéficie de cars climatisés et il ne va pas le regretter. L'état des routes ne permet guère de rouler à grande vitesse, aussi voit-on défiler la vie quotidienne en temps réel. Peu à peu, en sortant de la capitale, le rythme s'apaise. Les jeunes filles qui sortent de l'école portent à ravir l'«ao-daï», un ensemble en soie blanche composé d'un pantalon très large et d'une tunique longue et moulante. Filiformes et aériennes, elles prennent plaisir à laisser le vent soulever les pans de leur costume comme des ailes de papillon. Les paysans portent encore le chapeau conique en paille tressée, léger et si nécessaire sous un soleil puissant.

A My-Tho, on rencontre enfin le Mékong et toute l'histoire qu'il charrie. Son origine est au Tibet, il arrose ensuite les provinces chinoises du Setchouan et du Yunnan, ainsi que la Birmanie, le Laos, la Thaïlande et le Cambodge, avant de fertiliser les plaines vietnamiennes

Photo C.Prélaz

Sur le marché flottant, les fruits abondent

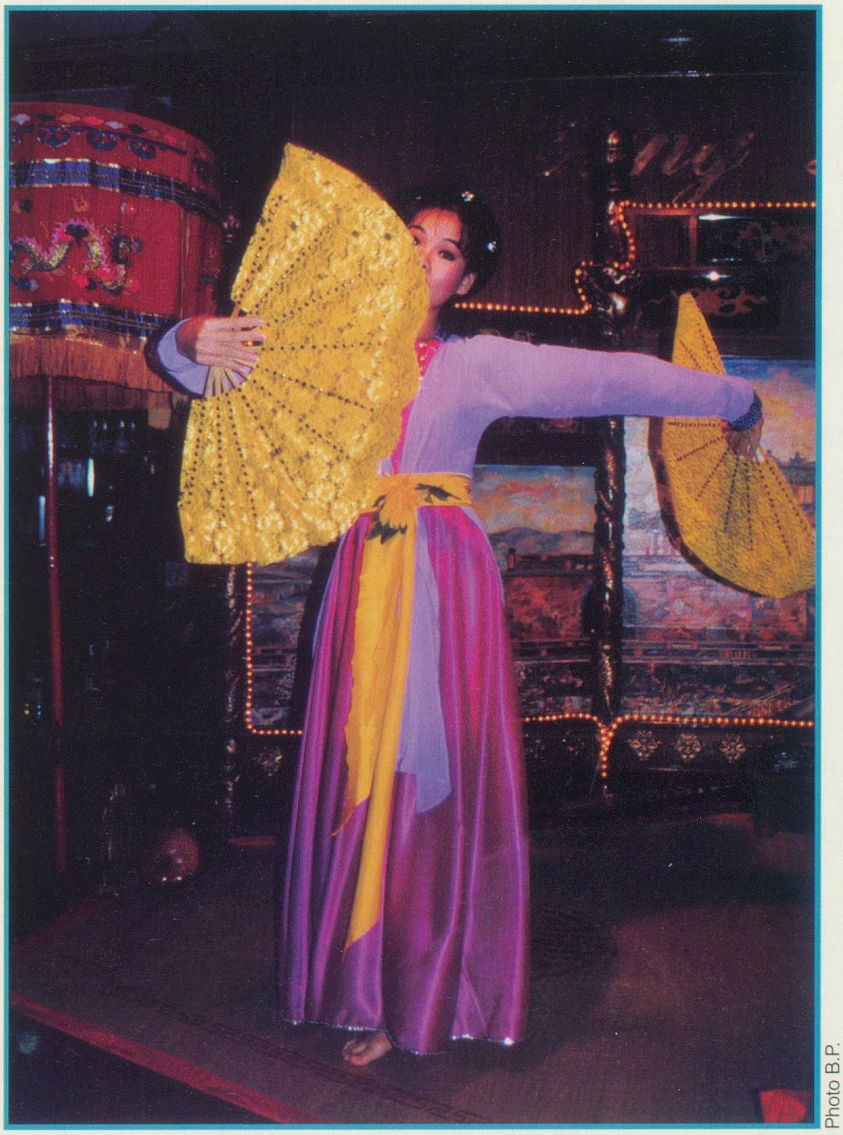

Photo B.P.

La tradition a survécu au communisme

où il va se fondre dans la mer de Chine, après un cheminement de plus de 4200 kilomètres. Ses eaux jaunes provenant de si loin sont un peu inquiétantes, pourtant de frêles pirogues les traversent allègrement. Grâce à des bacs, on peut se rendre sur les îles qui foisonnent à cet endroit. Chaque lopin de terre est une sorte de jardin d'Eden, tant les fruits sont abondants, inconnus et odorants. Les paysans vous accueillent au son de leur musique traditionnelle et vous font goûter à la sapotille, à la pomme de lait ou au plus classique ananas, délicatement relevé par du sel teinté de piment. Après cette entrée rafraîchissante, ce sont les mets de poisson qui vous sont servis. Le petit tour en pirogue, en guise de promenade digestive, dans les minuscules bras du Mékong qui irriguent les îles, est un pur enchantement. Le clapotis de l'eau sur les rames ne se marie qu'aux chants des oiseaux exotiques.

Le Vietnam entretient un passé riche, pétri de culture chinoise, empire dont il a longtemps fait partie. On goûte à ses traditions, comme celle des marionnettes aquatiques. Cachés derrière un décor, à moitié immergés dans un bassin, les marionnettistes font apparaître dragons et petits personnages au-dessus de l'eau dans un ballet éblouissant.

Dans tout le Vietnam, pagodes et temples qui n'ont pas été détruits par le communisme montrent que le pays a toujours été une mosaïque de croyances et de peuples. Pour pénétrer dans la communauté chinoise, il faut se glisser dans le pittoresque quartier chinois de la capitale, Cho-lon, l'actuel 5e quartier. Les habitants de Cho-lon (qui signifie le grand marché) continuent à s'exprimer en mandarin ou dans des dialectes dérivés et fréquentent assidûment leurs nombreux temples. Le tour du marché vaut son pesant d'odeurs fortes. Dans des ruelles où l'on peut à peine se croiser, les Chinois vendent absolument tout. De la viande de chien qu'eux seuls mangent dans le pays au reliquat d'objets de l'armée américaine. Au détour d'un étal, des briquets made in USA, des couteaux de poche, et voilà qu'on se souvient brutalement d'une histoire bien récente qui laisse relativement peu de traces dans le paysage actuel. Les férus d'histoire militaire peuvent toujours visiter dans la campagne, à Cu-Chi, les kilomètres de galeries creusées par les communistes sous les bases américaines et qui permettaient de les harceler. Mais ne serait-il pas temps de refermer le livre de ces souvenirs sinistres pour mieux découvrir ce pays intriguant, au climat très contrasté, et qui réserve des images extrêmement fortes au voyageur épris de beauté?

Bernadette Pidoux

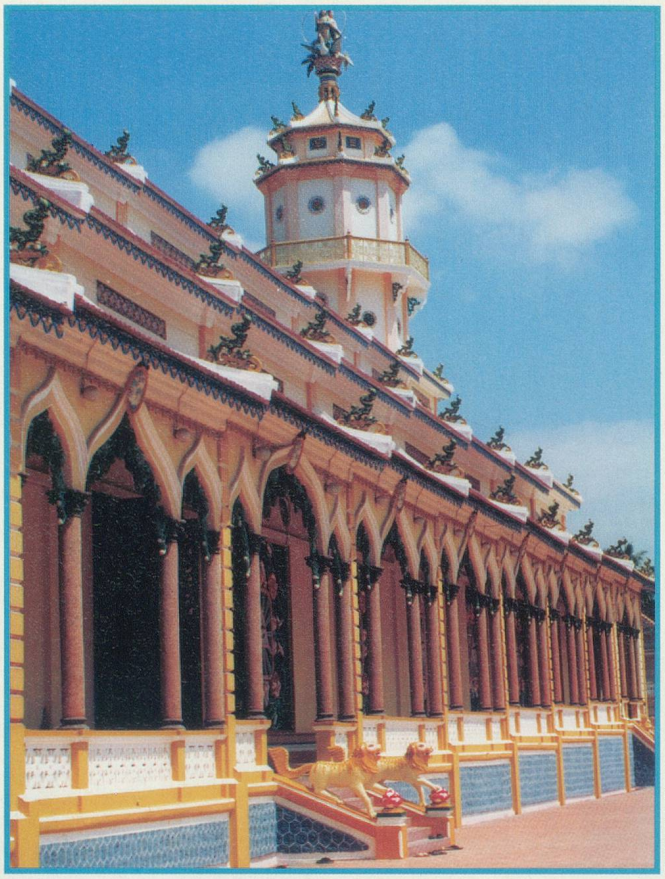

Photo B.P.

Le temple principal des Caodaïstes

Religions bigarrées

La population du Vietnam est avide de nouveautés et de curiosités. La secte des caodaïstes en est un exemple étrange. A 100 kilomètres de la capitale, se dresse une cité particulière, dominée par un gigantesque temple pour le moins baroque. C'est Tây-Ninh, la ville des caodaïstes et leur centre spirituel. L'initiateur de cette religion nouvelle s'appelait Ngô Van Chiêu. Dans les années 1920, il imagine la «Troisième alliance entre Dieu et l'Homme». Il s'agit d'une synthèse entre les grands systèmes religieux, le bouddhisme, le christianisme, l'islam, le confucianisme, le taoïsme et le spiritisme. Au panthéon des caodaïstes se trouvent un poète annamite du 16e siècle, et puis Victor Hugo, considéré comme un grand spirite, le révolutionnaire chinois Sun Yat-Sen, mais aussi Jésus, Confucius, Jeanne d'Arc, Shakespeare, Pasteur, Lénine, Descartes, Churchill ou l'astronome Flammarion. L'esthétique du temple, construit entre 1933 et 1942, relève de cet amalgame: kitsch, naïf et grandiloquent, il parle à l'imagination.

Les cérémonies publiques réunissent un clergé en grand habit de procession. Les choristes chantent au son du tambour. L'atmosphère oscille entre le grand spectacle et la ferveur sincère. Mais cette secte n'est pas le fait de quelques illuminés. Plusieurs millions de fidèles se rendent régulièrement dans les temples caodaïstes disséminés dans le pays.