

UN JOUR, UNE IDÉE

## MY Sandwiches, ambassade lausannoise du «street food» vietnamien



La petite échoppe redonne ses lettres de noblesse à la cuisine de rue, avec des plats frais, réconfortants et faits maison



**Fabien Goubet**



MY Sa

«Tiens, on n'a jamais écrit de «Un jour, une idée» sur MY Sandwiches». Terrible constat, et c'est donc pour rattraper ce scandaleux oubli que le présent article voit le jour. Car en plus de rassasier chaque jour nombre de journalistes du *Temps*, dont la newsroom est à deux pas, MY Sandwiches (prononcez «mi») est simplement la meilleure adresse des environs pour plonger dans la gastronomie vietnamienne.

Xuan-Son Tran et son épouse, Anna, qui sévit en cuisine, s'échinent à proposer les plus savoureux *banh mi*, célèbres sandwichs vietnamiens. Ils sont les stars de la carte, mais d'autres trésors y figurent, parmi lesquels l'incontournable *pho* et la *bun bo hue*, une soupe au bœuf épicé au bouillon subtilement aromatisé à la citronnelle.

### **Trop bon**

Si l'on y retourne encore et encore, sans jamais se lasser, c'est pour une bonne raison: c'est trop bon. Normal, tant ça bosse dur en cuisine. Les *banh mi* sont confectionnés à la minute. Mayo, pâté, purée de piments sont faits maison, tout comme les viandes et poissons marinés. Les légumes sont bien frais et bien croquants. Ils sont servis dans de petites baguettes sortant du four, certes pas faites maison, mais sélectionnées avec rigueur: il a fallu changer quatre fois de fournisseur pour trouver un produit convenable, croustillant mais qui garde suffisamment de moelleux. On ne badine pas avec les *banh mi*.

Chaque soupe a son propre bouillon qui mijote chaque jour tout doucement, jusqu'à douze heures pour le *pho*. La salade de mangue verte, délicatement acidulée, est préparée sur commande, le fruit coupé au couteau et surtout pas râpé, pour préserver sa fraîcheur et son croquant. La recherche du goût comme au Vietnam tourne parfois à l'obsession, pour un équilibre parfait entre le yin, froid et négatif, et le yang réconfortant.

### **Une sauce secrète...**

Ce n'est pas du fast-food, mais du «street food», du vraie, du bon. Pour vous en convaincre, passez place de l'Europe à Lausanne où la petite équipe tient un stand durant les JOJ. Et goûtez les nouveautés, un *banh mi* au porc grillé et à la citronnelle, avec de belles notes de sésame et de poivre, ou encore les délicieux *bao* blancs comme neige – sans additif, précise M. Tran – et fourrés d'une sauce secrète au porc, oignons et échalotes, doucement caramélisés. Un *banh mi* dans la main droite et un *bao* dans la main gauche, l'hiver paraîtra tout de suite plus clément.

MY Sandwiches, rue Saint-Martin 9, Lausanne, tél. 021 312 02 32, lu-sa 10-16h.

Tous les articles de la rubrique «Un jour, une idée».

Autres articles sur le thème **Un jour une idée** ▾



**UN JOUR, UNE IDÉE** Du vin romand pour des apéros solidaires



**UN JOUR, UNE IDÉE** En live, avec de la vanille et de la chantilly



**UN JOUR, UNE IDÉE** Pas de marché? On va quand même au marché!

Autres contenus de la rubrique **Lifestyle** ▾



**UN JOUR, UNE IDÉE** Du vin romand pour des apéros solidaires



**UN JOUR, UNE IDÉE** En live, avec de la vanille et de la chantilly



**UN JOUR, UNE IDÉE** Pas de marché? On va quand même au marché!



**UN JOUR, UNE IDÉE** «Chez soi», un terrain à se réapproprier



**UN JOUR, UNE IDÉE** Et voici l'appli «food» coronacompatible



**UN JOUR, UNE IDÉE** Taleming, tout un monde imaginaire pour les enfants reclus

Le choix de la rédaction



**GOVERNANCE** Comment se construit un leadership en temps de crise



**PANDÉMIE** Ces leaders révélés par la crise

