

Hanoï, le kaléidoscope éclaté

Texte Bernard Pichon

La capitale vietnamienne est réputée pour son charme désuet et son atmosphère animée. La photogénie de son chaos architectural inspire les artistes.

C'est un marché, non loin du quartier où les ventres creux vont déguster du chien rôti. Quelques tortues barbotent dans des bassines. Pour finir en bouillon ? Pas toujours. La plupart des passants les achètent pour les relâcher, comme les oiseaux en cage. Rendre sa liberté à un animal serait bon pour le karma.

La ville elle-même se serait-elle réincarnée en une sorte d'hybride – moitié postcolonial, moitié globalisé – avec ses cantines à même le trottoir et ses Starbucks au coin de la rue ? Un déroutant assemblage d'anciennes constructions



de l'Indochine française (1887-1954) et d'immeubles contemporains signe le caractère de cette mégapole encore imprégnée d'un millénaire d'influence chinoise.

Au fil du temps, les habitants ont modifié leurs logements selon leurs besoins et leurs moyens, ajoutant balcons, vérandas, enseignes lumineuses et autres climatiseurs. Ces excroissances, souvent réalisées sans permis de construire, ont créé un paysage urbain hétérogène et surchargé. La réglementation existe, mais son application est souvent complexe et variable selon les quartiers.



EN HAUT Actuellement, Hanoï compte 1.216 villas d'architecture française construites avant 1954, dont 367 appartiennent à l'État.
© Bernard Pichon

EN BAS Réservé aux piétons, le pont du Soleil levant est une passerelle sur le lac Hoan Kiem. Les jeunes mariés de Hanoï adorent s'y faire photographier.
© Bernard Pichon

À GAUCHE Des retraités animent régulièrement le parvis du Temple de la Montagne de Jade.

© Bernard Pichon



À DROITE Nature et architecture font bon ménage dans certains espaces verts de Hanoï, comme au Jardin botanique.



EN BAS Cette voie ferrée est si prisée des touristes que les autorités ont pris des mesures pour en restreindre l'accès.



Si les nouvelles constructions sont soumises à des normes architecturales, les bâtiments anciens bénéficient d'une certaine latitude en matière de rénovation. Photogéniques, ils constituent une intarissable source d'inspiration pour les artistes.

Racines

« L'implantation historique de l'Empire du Milieu a beau s'être achevée en 938, on continue de détester les Chinois », relève Kim Son, guide diplômé qui a appris le français, « peut-être en référence aux anciennes traditions en voie de disparition. »

On passe devant le prestigieux Opéra, construit au tout début du XX^e siècle par les colonisateurs dans l'esprit du Palais Garnier parisien. On parcourt de larges avenues bordées d'anciens immeubles jaunes également édifiés par la France. Plus on s'aventure dans le cœur d'Hanoï, plus on remonte dans le temps. Les bicoques sont souvent lépreuses. Comment peut-on imaginer que dans ce vétuste quartier de commerçants, autrefois regroupés par corporations, le prix du mètre carré atteigne désormais celui de Londres ou Tokyo ? Les boutiques d'artisanat y font florès, comme ces bouis-bouis où l'on déguste la soupe traditionnelle roborative avec ses légumes, nouilles de riz, épices et viande de porc. À deux pas de ce fourmillement s'étire la ligne de chemin de fer nationale. Construite en plein centre de la ville, elle longe des ruelles bordées d'habitations et de cafés miniatures dont les patrons incitent à vous coller au mur lorsqu'un train est annoncé !

EN HAUT Natif de Hanoï, le plasticien Nguyen the Sun réalise des montages en 3D pour mettre en évidence l'anarchie urbanistique de sa ville.

© Bernard Pichon

EN BAS De nombreuses galeries exposent des œuvres contemporaines inspirées par les façades hanoïennes.

© Bernard Pichon



Créativité

Les galeries d'art locales n'exposent pas que des chefs-d'œuvre, tant s'en faut. Mais les touristes soucieux d'acquérir une toile colorée assortie à la teinte de leur canapé y trouvent leur compte. Parmi ces tableaux de facture inégale, nombreux sont ceux qui représentent les façades d'Hanoï.

Pour le haut de gamme, visez le plasticien Nguyen The Sun, qui s'exprime en 3D ! Combinant les techniques du collage photographique et de la peinture, ses créations mettent également en lumière le puzzle architectural de la cité. « Les débuts du XX^e siècle nous ont légué tant de constructions harmonieuses. Le gouvernement a fermé les yeux sur leur progressive vampirisation par des familles démunies, actives à les morceler pour y implanter leurs logis d'infortune. Des ajouts d'éléments interlopes ont fini par redessiner complètement la silhouette de ce labyrinthe de ruelles », explique l'artiste.

Breviarium



Touchant

Le temple de la Montagne de Jade (Ngọc Sơn) est un sanctuaire situé sur le lac Hoan Kiem, au centre-ville. Construit sur un îlot, il est dédié à des génies confucianistes, ainsi qu'à un héros national. L'accès se fait par une passerelle cintrée, en bois rouge laqué, qui fait le bonheur des chasseurs d'images. Au matin, des retraités improvisent sur ce site de touchantes cérémonies, apparemment plus folkloriques que religieuses.

Inspirant

Si le temps vous est limité, visitez en priorité le musée des Femmes du Viêt Nam. À travers une intéressante collection de 25 000 objets et documents visuels, il évoque le rôle des Vietnamiennes de toutes ethnies au sein de leur famille, des modes féminines et de leur implication dans l'histoire du pays.

Reposant

Foncez ensuite au Temple de la littérature qui a été pendant près de 900 ans un lieu d'érudition et d'enseignement pour l'aristocratie locale. Construit en 1070, ce temple confucéen est entouré de végétation et de bassins à l'eau émeraude d'où émane une grande tranquillité.



Le goût du Vietnam

Tripadvisor, la première plateforme de voyage en ligne au monde, a honoré Hanoï dans la catégorie de la meilleure destination gastronomique au monde 2024. Emblématique de la street food asiatique, le bánh-mì concurrence le jambon beurre parisien. Préparé avec une baguette française, ce sandwich vietnamien est riche en saveurs.

Bánh-Mì

👤 2 personnes

🕒 30 minutes

🔥 3 minutes

- 600 g de filet mignon de porc
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à s. rases de sucre roux
- 500 g de carottes
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 2 baguettes de pain
- ½ concombre
- herbes fraîches, à votre convenance
- 4 c. à s. d'huile végétale
- sel
- 3 tiges de citronnelle
- 20 g de gingembre frais
- 2 c. à s. de nuoc-mâm
- 1 piment rouge émincé (facultatif)

- 1 Éplucher et couper grossièrement les gousses d'ail, puis hacher au mixeur. Verser sur la viande.
- 2 Ajouter ½ cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre et le nuoc-mâm. Assaisonner généreusement avec du poivre. Mélanger à la main pour bien répartir la marinade. Réserver au réfrigérateur.
- 3 Pour les pickles, râper les carottes. Mélanger avec 1 cuillerée à café de sel, le vinaigre et 2 cuillerées à soupe de sucre. Réservez.
- 4 Faire mariner ces deux préparations toute une nuit pour que les ingrédients s'imprègnent bien des saveurs.
- 5 Au moment de servir, couper les baguettes de façon à réaliser quatre sandwiches.
- 6 Couper le concombre en fines lamelles.
- 7 Effeuillez les herbes. Émincer le piment.
- 8 Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter la viande lorsqu'elle est bien chaude. Saisir pendant 3 minutes à feu très vif en remuant constamment.
- 9 Répartir la viande sur le pain, puis ajouter les pickles égouttés, le concombre, les herbes et le piment.