



## Cuisine du Vietnam

« Mon plaisir, c'est de faire partager, cette cuisine vietnamienne traditionnelle et peu connue. »

**Olivier BARBOT**



Photos: V. GIRE



# BATbAt

**T**ordons d'abord le cou à un malentendu: l'image de cantine chic pour bobos en goguette qui colle à la peau de BATbAt est outrageusement réductrice. Bien sûr, l'endroit est beau, les lignes épurées et le design très soigné (et très réussi) de l'ensemble, pensé dans les moindres détails, pourraient laisser croire à un énième lieu supposément hype et désespérément sans âme. C'est pourtant tout l'inverse. Le projet BATbAt est profondément sincère et trouve sa source dans l'amour de son créateur, Olivier Barbot, pour la culture vietnamienne. Et en particulier pour tout un pan mal connu de celle-ci: la cuisine de rue. Du phô, cette soupe aux saveurs suaves si particulières, au bo bun, la salade de vermicelles de riz, d'herbes fraîches et de légumes, en passant par les nems (succulents et frits au dernier moment), tout ici respire l'authenticité de cette cuisine plus sophistiquée qu'il n'y paraît, que les vietnamiens consomment dans la rue, à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit. Chaque plat, déclinable à l'envi, libère mille saveurs, pour un plaisir gustatif intense et sans cesse renouvelé. On n'oubliera pas de finir son repas par l'arme secrète de BATbAt, le che, un dessert à base de tapioca tout simplement irrésistible. Pour pousser un peu plus loin encore le concept, on prendra son déjeuner à emporter dans une élégante et pratique cantinière en métal (le plastique est proscrit). On prend très vite goût à cet art de vivre, aussi, en soirée, BATbAt offre plus encore: des plats à faire soi-même mijoter à table sur un petit brasero. Ludique et délicieux. On résume: BATbAt, c'est (un peu) bobo, mais surtout très beau-bon.

**BATbAt**: 8 rue des Filateurs - 31000 Toulouse (à proximité de la place des Carmes)  
Tél. 05 17 93 10 90 - <http://www.batbat.fr/1-24337-Marie-Claire.php>