Nous débutons la journée par la viste d’une fabrique artisanal de galettes de riz.

Une découverte pour moi même si je fais des nems depuis plus de 40 ans.

La pâte à galette de riz est une pâte très liquide fait à partir de riz trempé une nuit puis broyé.

On chauffe une gamelle d’eau sur laquelle on met un tissus (coton) pour étaler une fine couche de pâte que l’on recouvre trente secondes avant de l’enlever et de la mettre à sécher 48h sur une claie de bambou huilée et humidifié.
L’eau est chauffée avec les écorces de riz qui sont ensuite réutilisées, par exemple, pour amender les sols. A savoir que 50 galettes coûtent environ 1$.

Ensuite nous dégustons quelques nems très simples (pousses de soja dans une galette de riz) préparées et frites devant nous.

Deuxième étape de la journée le marché au poisson fermenté. On y fabrique du pâté de poisson et du nuoc mam.
Le processus est très proche de la lacto-fermentation: alternance de couches de poisson et de couches de sel. On met des poids par dessus. Le liquide qui émerge servira a faire du nuoc mam, lorsque le poisson aura rejeté toute son eau on laisse fermenter et on obtient du pâté de poisson (bon, là on n’a pas goûté!).

Ensuite nous visitons deux pagodes, Wat Slaket et Wat Ek Phnom, les deux sont très intéressantes, nous rentrons dans le vif du sujet.

Étape suivante une maison de bois traditionnelle centenaire et toujours habitée par la même famille. Le vieux monsieur est charmant et nous explique l’organisation de la maison (y compris le quartier des servantes).

Une petite balade dans Battambang clôture la journée.

Nous constatons en allant au restaurant pour notre repas du soir que c’est la fête à Battambang avec concert et défilé de mode. Après le repas nous rejoignons notre bus au son de la macarena!







i

