Une histoire de famille

Ça commence toujours par : « Il était une fois… » trois frères vietnamiens, Mido, Jean Phi et Hando. À la maison, on ne roule pas sur l'or mais on y mange toujours bien. Leurs parents ont l'art et la manière de donner du goût aux choses les plus simples dans la tradition des recettes vietnamiennes. Et leur père, lui, ne se promène jamais sans une poignée de bonbons dans ses poches et s'inquiète toujours de bien nourrir les siens. C'est un gourmand ! D'ailleurs, la blague familiale, à peine sortis de table, c'est : « Et qu'est ce qu'on mange ce soir ? ».

En 1996, lors d'une brocante du 11e arrondissement, ils tiennent un stand de sandwichs vietnamiens qui fait fureur et leur met l'eau à la bouche. Le jour où Mido passe devant un local à louer rue de Charonne, les trois frères sautent sur l'occasion et se lancent dans leur petite affaire, le **Paris Hanoi**. Ce sera la cantine vietnamienne du quartier. Ils font tout à trois avec trois fois rien. Autour de quelques tables, un wok et d'une louche de n□□c m□m, ils commencent à cuisiner pour la famille et les amis.

Une histoire d'Arts Martiaux

Trois frères réunis autour d’un maître d’arts martiaux, le Maître Nguyen Duc Moc. Un homme qui leur apprend l'art du Võ Viêt Nam. Manier les éventails, les bâtons et les sabres comme pour mieux faire tanguer le wok. Deux arts qui se rejoignent dans la légèreté, la volupté et le piquant. Aiguiser les lames, sabrer les légumes, tournoyer les nems, voltiger les crevettes, valser les baguettes !

Tout en pratiquant et en enseignant le Võ Viêt Nam, ils enrichissent leur cuisine. Les bonnes odeurs de n□□c m□m et de saté attirent une bonne partie du quartier. Le bouche à oreille s’envole et très vite les amoureux du nem et de la crevette sautée envahissent le petit local.

Une histoire de Voyage

Trois frères qui chaque année voyagent au pays du Viêt Nam. On y goûte, on y regarde, on y sent et ressent… On s'imprègne de la culture, des parfums, des saveurs pour en redonner par étincelles dans le wok. Fraîcheur du bo bun nem, délicatesse des soupes traditionnelles ph□, tendresse du poulet caramel, croquant des crevettes sel/poivre, autant de plats concoctés dans les cuisines du Paris Hanoi. C'est avec grâce et élégance que les flammes s'évadent du wok pour nous emmener directement au pays, le Viêt Nam.

Une décennie plus tard, **Paris Hanoi** fait un petit jumeau, le **Little Hanoi**. Le feu des woks crépite à toute allure enivrant de nouveaux habitués.

En 2010, **Paris Hanoi** mijote à nouveau une recette originale avec comme ingrédients Cours de cuisine et Traiteur Événementiel, **Paris Hanoi Laboratoire.**

L'art de la famille s'agrandit.