

PORTRAIT • "CHEZ KIM" TRAITEUR ASIATIQUE

## Une cuisine authentique et éco-responsable

Dans notre société, où la pratique éco-responsable est sur le devant de la scène, Kim NGuyen tient son rôle. Dans un petit chalet installé devant chez elle au 3 rue Jean Rostand tout près du collège Galilée, Kim propose une cuisine asiatique familiale et authentique à base de produits frais de qualité, cultivés dans son jardin ou achetés dans des commerces locaux. Pour servir ses plats à emporter, elle utilise des contenants laissés par ses clients ou des récipients réutilisables.



**« J'ai toujours aimé cuisiner pour les autres, inviter la famille, les amis afin de leur faire apprécier l'authenticité d'une vraie cuisine vietnamienne. »**

Issue d'une famille de restaurateur, Kim Nguyen baigne depuis toujours dans la cuisine asiatique. « Ma passion pour la cuisine, je la dois essentiellement à ma maman, qui m'a beaucoup appris et qui m'a transmis tous les savoir-faire afin que je puisse à mon tour, perpétuer les recettes traditionnelles et familiales. »

Kim NGuyen est arrivée en France à l'âge de 10 ans avec les boat-people qui fuyaient le communisme au Vietnam. Après avoir exercée pendant 20 ans en tant que secrétaire comptable, la perte de son dernier emploi suite à une restructuration d'une entreprise du bâtiment, lui a finalement donné l'opportunité de créer son activité de traiteur asiatique et vente à emporter. Elle souhaitait dans un premier temps retrouver un travail à mi-temps en

parallèle de son activité. Après 6 mois de réflexion et de candidatures infructueuses, et avec le soutien de son entourage, elle a décidé à l'âge de 42 ans de se lancer dans cette aventure. Pour ouvrir son activité elle a choisi le 09.09.2016. « J'ai choisi cette date car le chiffre neuf porte chance ».

**« Je souhaite offrir quelque chose que les autres n'ont pas ».**

Sa philosophie est de faire découvrir une cuisine asiatique, et plus spécialement vietnamienne traditionnelle et de qualité en favorisant un accueil convivial et personnalisé. Une des spécialités vietnamiennes proposée (généralement le mardi) est le **bò bún, un plat populaire vietnamien** composé de bœuf mariné à la citronnelle, vermicelle de riz, crudités, nems coupés, le tout agrémenté d'oignons frits, de cacahuètes, de feuilles de menthe et de la sauce nuoc môm.

Mais Kim souhaite aussi innover dans sa cuisine. Une de ses nouveautés : la pierrade vietnamienne qui se compose de

vermicelles de riz, de viande et de légumes asiatiques à faire cuire sur une pierrade ou une plancha. « Il faut oser ! En discutant avec les clients j'arrive à connaître leurs goûts, leurs besoins et ainsi d'adapter et d'innover dans mes suggestions ».

**"Chez Kim" on a la main verte !**

Pour proposer une cuisine de qualité Kim utilise des produits frais et les plats varient selon les saisons. Avec l'aide de sa maman, elle cultive dans son jardin des plantes aromatiques et quelques légumes asiatiques telle que la chayotte, un légume croquant et juteux au goût sucré récolté l'hiver, ou encore la courgette vietnamienne qui peut atteindre 1m. Pour les autres produits, elle se fournit auprès des commerçants locaux. Elle s'engage également dans la réduction des déchets en favorisant l'utilisation des contenants donnés par les clients : Tupperware pour des plats du jour ou encore casserole ou autocuiseur pour des soupes ou fondues. Elle-même utilise des récipients réutilisables.



Kim NGuyen souhaiterait à présent agrandir son espace de travail pour proposer des ateliers culinaires de cuisine vietnamienne.

### EN SAVOIR +

Vous pourrez découvrir sur son site internet [www.chezkimlingo.com](http://www.chezkimlingo.com) ou sur sa page Facebook [www.facebook.com/chezkimlingo](http://www.facebook.com/chezkimlingo) toutes ses prestations : des formules pour des événements privés ou professionnels, des menus du jour pour le déjeuner et le dîner... Elle est également présente 1 mercredi sur 2 et tous les samedis matin au marché d'Illkirch (côté producteurs bio).