

Union Générale des Vietnamiens du Rhône (UGVR)

UGVR est une association loi 1901. Elle est affiliée à l'Union Générale des Vietnamiens de France

Hội Người Việt Nam Tại Pháp - Chi hội Rhône-Lyon

38 rue Sainte Geneviève 69006 Lyon

Tél: +(33)6 95 03 10 99 ; Mail: ugvr@laposte.net; Web: <http://ugvr.org/ugvr>



UGVR ANIME UN ATELIER DE CUISINE VIETNAMIENNE – LE PHỞ GÀ (SOUPE HANOÏENNE DE PÂTES DE RIZ AU POULET)

UGVR PHỤ TRÁCH HƯỚNG DẪN CÁCH NẤU MÓN PHỞ GÀ HÀ NỘI

Asian Kitchen by Japan Touch (organisateur d'événements asiatiques depuis 24 ans dont Japan Touch et Japan Touch Haru, Asiexpo Events) a proposé, le samedi 14 octobre 2023, dans l'atelier de cuisine asiatique Les Petites Cantines, 155 avenue Félix Faure, 69003 Lyon, le fameux **phở gà (soupe hanoïenne de pâtes de riz au poulet)**.

Les participants sont venus dans le but d'apprendre à concocter ce plat à côté de Mme **Phung Kim TRAN**, l'épouse du Président de l'Union Générale des Vietnamiens du Rhône (UGVR). Ils ont ensuite dégusté ce met populaire dans une ambiance conviviale.

Le **phở gà** est une spécialité originale, hautement appréciée à Hanoï. Sa douce saveur, provenant d'un bon bouillon de poulet fait maison et son parfum d'échalotes et de gingembre grillés vont séduire vos papilles.

Les principaux ingrédients sont un poulet et des pâtes de riz. Le tout est accompagné d'un peu de citron vert, de poivre, d'oignons émincés, de ciboulette et de coriandre.



Née à Hanoï, **Phung Kim** est passionnée par les langues, la lecture, les voyages et la gastronomie. À chaque fois qu'elle retourne dans sa ville natale, tous ses sens s'éveillent. Les odeurs de la ville, des bols de soupe de phở gà ou d'autres mets délicieux restent à jamais dans sa mémoire.

[Évènements from 14 octobre - 18 novembre - Asian Kitchen](#)

Ngày 14 tháng 10 năm 2023, tại địa chỉ Les Petites Cantines, 155 avenue Félix Faure, quận 3 Lyon, **Asian Kitchen by Japan Touch** (nhà tổ chức các sự kiện Á châu từ 24 năm qua, trong đó phải kể đến Japan Touch, Japan Touch Haru, Asiexpo Events) đã chọn **phở gà Hà Nội** cho buổi hướng dẫn chế biến món ăn Việt Nam.

Dưới sự hướng dẫn của cô **TRẦN Phùng Kim**, người tham gia đã cùng nhau nấu món phở gà và sau đó thưởng thức món ăn trong bầu không khí thân thiện và cởi mở.



Phở gà là một trong những món ăn đặc sắc của Hà Nội, được thực khách trong và ngoài nước đánh giá cao. Hương vị đậm đà của nước dùng được nấu từ gà tươi hòa với hương thơm của hành tím, gừng nướng chinh phục thực khách khó tính nhất.

Ngoài nguyên liệu chính là gà tươi và bánh phở, cần có chanh, hạt tiêu, hành tây, hành lá và rau thơm.



Sinh ra ở Hà Nội, niềm đam mê lớn của **Phùng Kim** là ẩm thực, ngôn ngữ và du lịch. Mỗi khi có dịp về thăm quê hương, những giác quan của cô dường như được đánh thức. Không khí của thành phố, mùi hương của bát phở gà nóng hổi hay của nhiều món ngon Hà thành khác luôn sống lại trong tâm trí cô.