

Fly to New Orleans and eat this sandwich (thank us later). — Allez manger ce sandwich à La Nouvelle-Orléans (vous nous remercirez plus tard).



BY — PAR LYNN BROWN PHOTO BY — DE MORGAN & OWENS

New Orleans' best sandwich is a culinary mashup, much like the Crescent City itself. Creole cuisine here has always been something of a cultural gumbo: a blend of African, Native American, French and Spanish food traditions reflecting the cultures that flourished in the city after the French founded it in 1718. So when another food tradition joins the melting pot, it's just a matter of time until the mashups appear.

Jump to the late-1970s influx of Vietnamese immigrants, arriving in southern Louisiana after the Vietnam War: Though the geography, weather and thriving fishing industry of the Mississippi Delta may have felt familiar to these newcomers,

Le meilleur sandwich de La Nouvelle-Orléans est métissé, à l'image de la ville. Ici, la cuisine créole a toujours été un gombo culturel: un mélange de traditions africaines, autochtones, françaises et espagnoles qui reflète les communautés ayant façonné la ville depuis sa fondation par les Français, en 1718. Et quand d'autres coutumes s'ajoutent à la marmite, ce n'est qu'une question de temps avant que la nouvelle sauce prenne.

Années 1970: un afflux de migrants vietnamiens touche le sud de la Louisiane après la guerre du Vietnam. La géographie, le climat et l'importante industrie de la pêche dans le delta du Mississippi rappellent la patrie. Les destins du bánh mì et du

▲
The Bang Bang Shrimp sandwich from Banh Mi Boys in Metairie.

Le sandwich Bang Bang Shrimp du resto Banh Mi Boys, à Metairie.

SANDWICH TIME

TRANCHES DE BONHEUR

1860S / ANNÉES 1860

French colonists introduce the baguette to Vietnam. Locals call it "banh mi," or wheat bread. Meanwhile in New Orleans, a sandwich called "The Peacemaker," stuffed with 12 fried oysters, makes its debut. — Les colons français initient les Vietnamiens à la baguette. Ceux-ci l'appellent bánh mì (« pain blanc »). Au même moment, le sandwich La Médiaatrice, fourré de 12 huîtres frites, voit le jour à La Nouvelle-Orléans.

1929

A supersized sandwich surfaces during a New Orleans transit strike. It later earns the name "po' boy." — Un sandwich géant (plus tard appelé po' boy) se répand à La Nouvelle-Orléans lors d'une grève des transports en commun.

1950S / ANNÉES 1950

Localized variations on French sandwiches proliferate in Vietnamese cities.

Des variantes locales de sandwiches français prolifèrent dans les villes du Vietnam.

1975

The first influx of Vietnamese immigrants settles in southern Louisiana. — Un premier afflux d'immigrants vietnamiens s'installe dans le sud de la Louisiane.

2000S / ANNÉES 2000

Po' boy-banh mi fusion pops up at sandwich counters across New Orleans. Des sandwicheries néo-orléanaises proposent des croisements po' boy-bánh mì.

it was like a family reunion for the banh mi and the po' boy, two sandwich brothers from another mother.

The po' boy is a hearty New Orleans classic filled with fried local shrimp, fish or oysters, or gravy-smothered roast beef, and topped with pickles, mayo and Louisiana hot sauce. The banh mi is made with chicken, roast pork or liver pâté and garnished with crunchy pickled carrot or daikon, cucumber, cilantro, mint, chilies and mayonnaise. With these two baguette-borne specialties on the same scene, the stage was set for new styles, flavours and fillings.

During the 1980s, Vietnamese food suppliers like Dong Phuong Oriental Bakery became the standard for quality po' boy loaves. As banh mi turned up all over New Orleans, people began to call them "Vietnamese po' boys," and when New Orleans East sandwich shop Banh Mi Sao Mai (now closed) entered their banh mi in the 2009 Oak Street Po-Boy Festival, it took home top prize in the non-seafood category. New sandwich recipes were popping up across the city, like the Po-Mi creations at chef Michael Gulotta's MoPho, a Creole/Asian restaurant near City Park whose Cure-All puts lemongrass sausage and egg together with jalapeño-American cheese. And at Banh Mi Boys in Metairie, Peter Nguyen has been serving both sandwiches side by side since 2016. "Customers started asking for po' boy ingredients in their banh mi, and vice-versa," says Nguyen, whose creations include a banh mi pairing fried shrimp with Thai chili glaze. "From there it just kind of snowballed." ■

po' boy, deux sandwichs séparés à la naissance, se croisent enfin.

Le po' boy est un classique copieux de La Nouvelle-Orléans composé de crevettes, de poisson ou d'huîtres, locaux et frits, ou encore de rosbif et de *gravy*, le tout garni de cornichons, de mayo et de sauce piquante louisianaise. Le bánh mì est fait de poulet, de rôti de porc ou de pâté de foie, et garni de carotte ou de daikon mariné croustillant, de concombre, de coriandre, de menthe, de piment et de mayo. Avec ces deux sandwichs sur baguette réunis, la table est mise pour l'arrivée de nouvelles saveurs et de garnitures réinventées.

Dans les années 1980, des fournisseurs d'aliments vietnamiens comme Dong Phuong Oriental Bakery sont devenus la norme en matière de pains à po' boy de qualité. Et alors que le bánh mì séduisait La Nouvelle-Orléans, les gens se sont mis à le surnommer « po' boy vietnamien ». La sandwicherie Banh Mi Sao Mai (maintenant fermée), dans l'est de la ville, a d'ailleurs raflé, avec son bánh mì, le premier prix dans la catégorie sans fruits de mer au festival Oak Street Po-Boy, en 2009. Puis des recettes novatrices sont apparues, comme les Po-Mi du chef Michael Gulotta, du MoPho, resto asio-créole situé près de City Park, dont le Cure-All mêle saucisse à la citronnelle, œufs et fromage au jalapeno américain. Au Banh Mi Boys de Metairie, Peter Nguyen sert les deux sandwichs côte à côte depuis 2016. « Les clients demandaient à ce qu'on ajoute les ingrédients de l'un dans l'autre, et vice versa », dit-il. Parmi ses créations se trouve un bánh mì mariant crevettes frites et sauce au piment thaï. « À partir de là, ça fait boule de neige. » ■

GO GET IT — OÙ EN TROUVER

BANH MI BOYS

Try the Viet Fried Chicken banh mi, in which a classic southern fried cutlet is smothered in a distinctly Vietnamese caramel fish-sauce glaze. — Essayez le bánh mì Viet Fried Chicken : escalope frite classique du sud des États, rehaussée d'une sauce de poisson vietnamienne caramélisée.

bmbmetairie.com

KILLER POBOYS

Order the Seared Gulf Shrimp po' boy with blackened seasoning, coriander lime spice, Sriracha aioli, daikon radish and plenty of herbs. — Commandez le po' boy aux crevettes poêlées du Golfe, avec assaisonnement noirci, épices lime-coriandre, aioli au sriracha, daikon et fines herbes.

killerpoboy.com

MOPHO

Their Po-Mi sandwiches, like the pulled pork with crispy crackling, are served with pickled vegetables, fresh herbs, jalapeños and housemade MoPho Mayo – a zippy concoction of mayo, red-pepper paste, fish sauce, vinegar and garlic. Les sandwichs Po-Mi, dont celui au porc effiloché et aux oreilles de crisse, sont garnis de marinades, d'herbes fraîches, de jalapenos et de mayo MoPho maison (mayo, pâte de piment rouge, sauce de poisson, vinaigre et ail).

mophonola.com