

A'Mâ Traiteur : cuisine et famille ne font qu'un !

Idéalement situé en plein coeur du centre-bourg piétonnisé, A'Mâ Traiteur est une véritable invitation au voyage, une escapade culinaire au cœur de l'Asie.

Avec ses petits plats aux saveurs riches et inattendues et cuisinés en famille, Lucile nous transporte au Cambodge, au Vietnam et en Thaïlande. Rencontre avec une personnalité haute en couleurs de Bessancourt.



Racontez-nous votre arrivée à Bessancourt et la naissance d'A'Mâ Traiteur ?

Je me suis installée à Bessancourt en 2012. A cette époque, nous tenions la boucherie avec un petit espace traiteur. Nous avons de suite été séduits par la ville et l'accueil de ses habitants. En mars 2020, lors du premier confinement, alors que la demande de plats à emporter explosait, nous avons décidé de nous centrer principalement sur notre activité traiteur.

Vous proposez une cuisine authentique de l'Asie du sud-est. D'où vous vient cette inspiration ?

J'ai un rapport très affectif à la nourriture mais c'est avant tout une histoire de partage et de générosité. Nous sommes originaires du Cambodge, un pays aux multiples influences culturelles que l'on retrouve également dans les assiettes. "A'Mâ" signifie "Grand-mère" en mandarin et la cuisine d'A'Mâ Traiteur, c'est une histoire de famille, avec des recettes que l'on se transmet de génération en génération, et qui aujourd'hui font le bonheur des Bessancourtois.

Quelle est la particularité de vos plats ?

Pour nous, ce qui compte c'est la qualité avant tout : nous sélectionnons les meilleurs produits afin de proposer chaque jour une carte variée. J'ai aussi à cœur de faire découvrir de nouvelles saveurs aussi inattendues que délicieuses !

Quels sont les plats signatures d'Ama Traiteur ?

En tête le Bobun : à l'origine un plat vietnamien mais largement consommé dans toute l'Asie du sud-est. Puis les rouleaux de printemps qui s'en vont comme des petits pains à chaque fois ! Enfin, les Ban Kuan, de petites crêpes farcies que





