

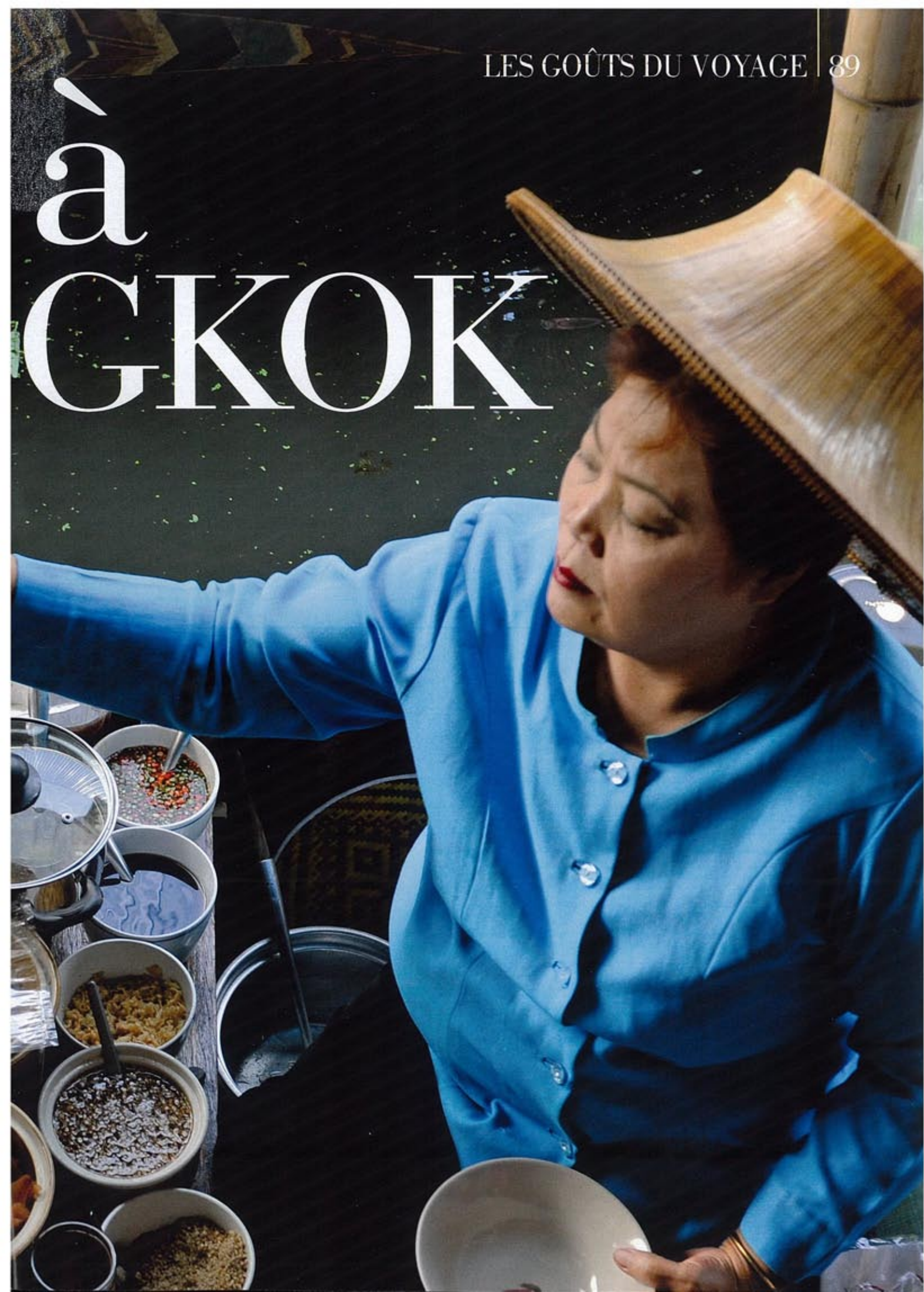
Fringales BAN

OUBLIEZ TOUT CE QUE VOUS SAVIEZ
SUR LA CUISINE THAÏE ! ET METTEZ VOS
SENS EN ALERTE. À L'ISSUE DE CET
ARTICLE, VOUS AUREZ FAIM. DE SOUPES
PIMENTÉES JUSQU'À L'EXCÈS. DE
MARIAGES TERRE-MER INSOLITES.
D'ÉVASION. SALIVEZ ET EMBARQUEZ !

PHOTOS : D. LEFRANC



à GKOK



LES 3 VALEURS SÛRES DE LA CUISINE THAÏE

TOM YUM GOONG

■ La soupe explosive servie dans tous les restaurants, du plus cher au plus simple. Chacun a sa recette, mais il s'agit toujours d'un mélange de piments rouges, de crevettes (ou de gambas, version plus luxueuse), de citronnelle, gingembre, champignons, feuilles de kaffir... Le lait de coco est une touche exotique optionnelle. La tom yum goong doit être (très) épicée mais les saveurs doivent aussi rester équilibrées. Autrement dit, si vous ne sentez que le piment ou le citron vert, c'est raté.

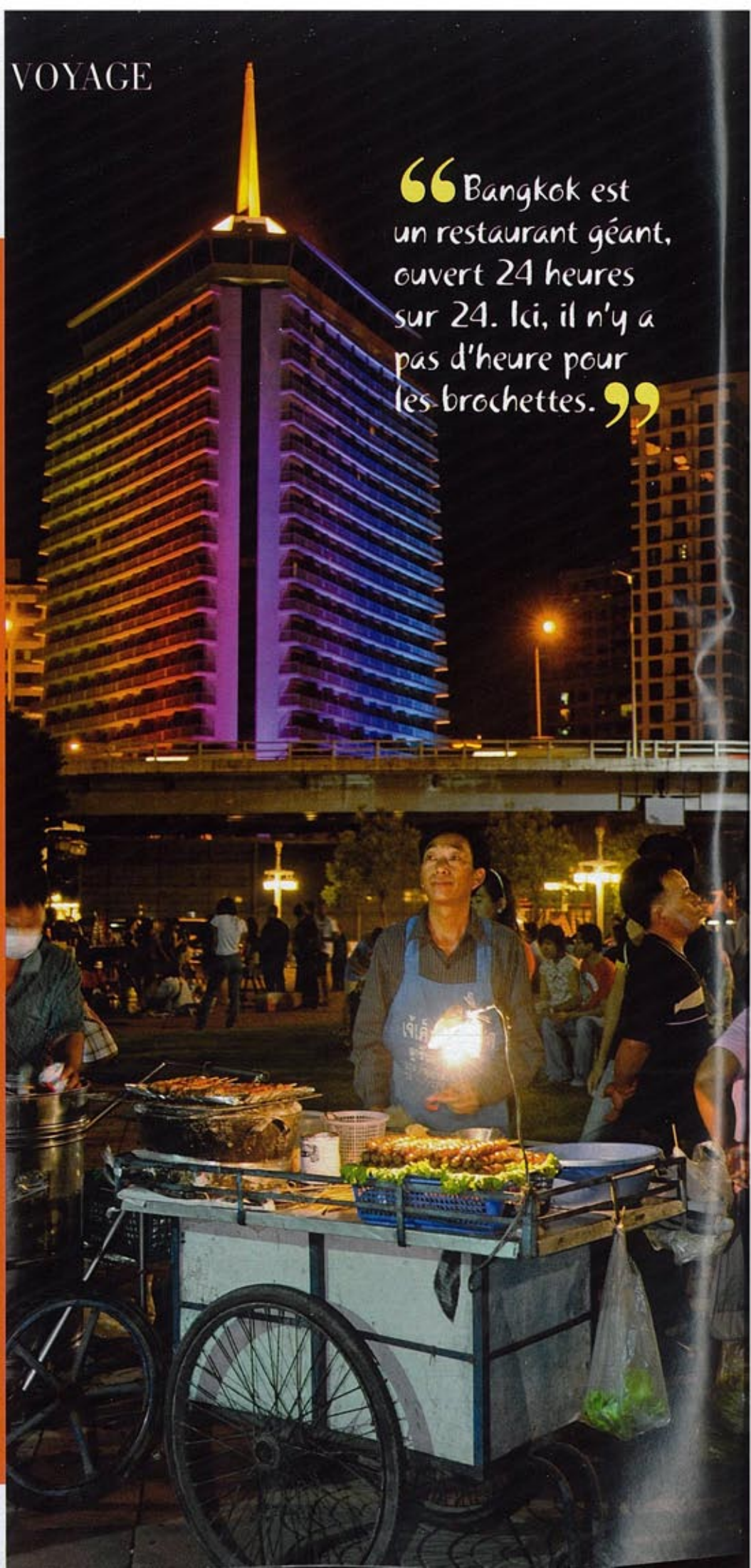
PAD THAÏ

■ C'est le plat végétarien populaire par excellence, à dévorer vite fait sur un tabouret à même le trottoir. Il s'agit de pâtes de riz simplement sautées au wok avec différents ingrédients : piment, œufs, citron vert, ail, tamarin, tofu, échalote... Le pad thaï se présente légèrement transparent, d'une teinte brune mais tout de même pas "brûlée". Et surtout, il ne doit pas être trop gras.

KHAO CHAE

■ Ce riz servi dans de l'eau glacée au jasmin est un plat d'été totalement culte. Il est surtout servi en avril, mais vous en trouverez toute l'année dans certains restaurants. Au départ, il s'agit d'un mets destiné à rafraîchir les rois lors de la saison chaude. Autour de cette tisane fraîche, des petits snacks variés : boules de kapi (pâte de crevettes à la noix de coco), mangue, gingembre, piments verts farcis, etc. Déguster le khao chae est un art, mieux vaut être accompagné pour ne pas commettre d'impair. Alternez un petit snack, une gorgée d'eau au jasmin et du riz croquant. Expérience surprenante !

“Bangkok est un restaurant géant, ouvert 24 heures sur 24. Ici, il n'y a pas d'heure pour les brochettes.”





En haut. Le riz reste la base du repas thaï. Mille variétés en sont présentées au marché de Oatorkor.

En bas. Au marché de Chatuchak. Les plats les plus simples peuvent régaler les papilles les plus sophistiquées.

À gauche. Stand ambulant de brochettes. Bangkok est l'empire de la gastronomie de rue. Chaque carrefour propose son menu.



Sous la glace pilée du mojito, trente-cinq étages de verre et d'acier dégringolent vers le bitume. Chargé de galanga et de gazoline, un vent sud-asiatique monte en tourbillonnant.

Tout en bas, au pied du bar Sirocco, Bangkok mijote une fin de journée familière : un bateau-bus déchire le fleuve Chao Praya, laissant une traînée de lait de coco, de longs filaments rouge piment saturant la capitale d'embouteillages. Indiscutablement, vu de haut, Bangkok est un wok.

Du bouillonnant Chinatown à l'étincelant quartier d'affaires de Silom, du bidonville de Sukhumvit 11 aux belles de nuit de Patpong... la ville frémit sous la flamme. De jour comme de nuit, elle sent le poisson saumuré, la ciboule, l'ail et la coriandre. "Ici, il n'y a pas d'heure pour manger. On s'assoit devant une soupe un peu comme les Parisiens prennent un café, explique Mademoiselle Tusaporn, une élégante gourmande. Mes amis étrangers se demandent comment les Thaïes peuvent manger autant sans grossir. Nos plats ne comportent pas de beurre, peu d'huile, très peu de sucre."

Cette cuisine repose sur un équilibre d'arômes : poivre, citron vert, sauce nuoc-mâm... et piment. Celui-ci est à la gastronomie thaïe ce que le dard est au scorpion. Vénéré et redouté, il concentre toutes les folies de Bangkok. Ici, les disc-jockeys montent la zic jusqu'à s'immoler les tympans. Ici, on s'éclabousse comme des gamins au nouvel an bouddhiste. Ici, les chauffeurs ne conduisent ni à droite ni à gauche... mais au milieu. Ici, on mange pimenté car la vie ne saurait être fade.

CARNAVAL DES SENS

Rouge ou vert, le piment est un marqueur social. Bravaches, taxis et tuctucs clament que ce qu'ils mangent, l'Occidental lambda ne le supporte pas. Mais plus on s'approche des beaux quartiers, plus le rapport au piment se fait distant. Vichit Makura, chef

Ici, on mange
pimenté,
car la vie ne
saurait
être fade.



Nourritures terrestres... et spirituelles.
Les Bouddhas du temple de Wat Pho,
berceau du massage thaï traditionnel.

adoré des téléspectatrices et timonier des cuisines du palace L'Oriental, y voit même une facilité un peu vulgaire : "On en met partout et n'importe comment. On oublie qu'un plat thaï est un voyage à travers une multitude de goûts. Le piment ne doit pas éclipser le doux, l'acide, le poivré. Notre cuisine doit refléter nos influences, notre histoire et notre position sur la carte du monde : la noix de coco nous vient de l'Inde, tandis que le gingembre a été importé de Chine."

Les cours de cuisine de L'Oriental débutent par une exploration gustative. Du bout de la langue, on apprend à reconnaître le gingembre, le citron vert, la coriandre... qu'on retrouve combinés à l'infini des gargotes aux restos chics. Bols et assiettes ne connaissent pas de frontières entre le sucré et le salé, le chaud et le froid, la terre et la mer. Au contraire, tout est divinement harmonieux et une farce à base de porc peut se faufiler dans un calamar, un bouillon de volaille dans une soupe de fruits de mer. Pour Vichit Makura, ce feu d'artifice rend la cuisine thaïe à la fois sublime et complexe. "Nos recettes sont incroyablement fragiles. Dès qu'on leur ajoute un nouvel élément ou qu'on modifie les proportions, l'équilibre menace de rompre."

Carnaval des sens, Bangkok cache sous ses tempêtes d'épices de poignantes touches de nostalgie. Chez Kuiki, resto sans chichi de Thanon Pradiphat Road, à deux pas du centre commercial Big C, on croise un homme d'affaires venu du Sud. Bagues aux doigts, montre en or, il a les moyens de





“ Minuit à Patpong.
Bière et soupes sont
au menu. Le quartier
chaud de la capitale
s'éveille à peine. ”



» dîner ailleurs. Mais c'est ici, sur une table sans nappe et sous un vieux ventilateur, qu'il revient à chaque visite. "Ce n'est pas que cet endroit soit particulièrement bon, explique-t-il. Mais en mangeant ce poisson croustillant, je me revois pendant mes années d'université."

MÉMOIRE D'UN MONDE PERDU

"Je viens de la campagne du Nord-Est, raconte de son côté Sri Mariamman, une jeune secrétaire rencontrée à Silom, près du temple hindouiste. Et ce monsieur propose justement une soupe de ma région." Le vendeur lui tend le sachet de plastique transparent, gonflé de senteurs du pays, sa madeleine de Proust. En trente ans, les marchands ambulants ont suivi l'évolution du pays : on les a vus porter des palanches, pousser des charrettes, puis des vélos. Aujourd'hui, sous les néons d'une mégapole méconnaissable, ils conduisent des mobylettes.

Pauvres et riches se côtoient à la même table.

Pourtant, leurs plats n'ont pas changé, mémoire d'un monde perdu. Au marché flottant de Taling Chan, les étalages débordent de bergamote et de citronnelle, d'aubergines, de papayes ou de basilic thaï. Monsieur Wut Prom Jamon, lui, ne vend qu'un seul délice

sucré : des vermicelles de riz cuits dans du lait de coco, une recette héritée de sa grand-mère. La jeune patronne de Kuiki est d'origine chinoise. Depuis trois générations au moins, on ne parle plus mandarin dans sa famille. Seule la soupe n'oublie pas ses racines : une larme d'alcool de riz la différencie de celle du restaurant voisin. Juste en face, un estaminet sert cinq plats différents. Derrière ses marmites, la cuisinière déroule la recette de base : ail, poivre, coriandre, anis, abats de porc... L'endroit est connu. De dix-huit heures à deux heures du matin, il verra défiler des lycéens sortis de cours, des cadres qui attendent le bus, des fêtards qui sortent de boîte, des ladyboys en fin de nuit et des policiers en fin de ronde. Certains sont riches, d'autres sont pauvres. Mais tous se retrouvent là chaque soir. Contre une poignée de baths, un bol de soupe les rassemble et suspend le monde qui va.

ADRIEN GOMBEAUD



En haut. Quelques coups de rames conduisent vers le marché flottant de Damnoen Saduak.



Au milieu. Soupes de nouilles, canard... Le Chinatown de Bangkok est l'un des plus anciens de toute l'Asie.



En bas. Danseuse au temple hindou de Erawan. Entre Inde et Chine, la Thaïlande est un festival de saveurs métissées.

Soupe tom yum goong

4 PERS. | 20 MIN | 20 MIN

★ 1 l de bouillon de volaille ★ 16 grosses crevettes décortiquées crues ★ 3 tiges de citronnelle ★ 4 gousses d'ail
★ 4 échalotes ★ 3 feuilles de kaffir
★ 1 citron vert ★ 1 tomate ★ 4 piments rouges ★ 1 morceau de galanga
★ 1 botte de coriandre ★ 180 g de champignons de Paris ★ 3 cuil. à soupe de sauce nuoc-mâm.

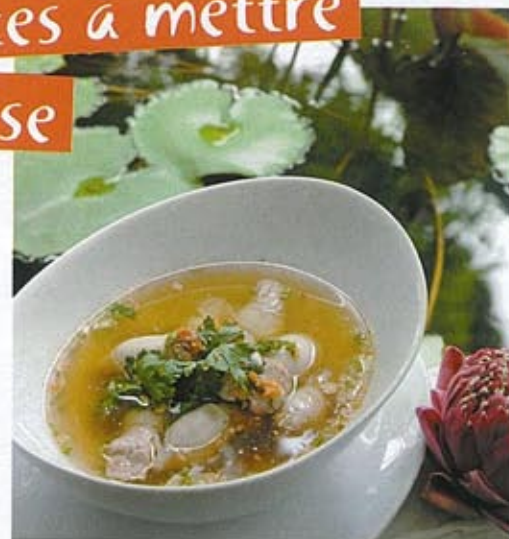
1. Faites chauffer le bouillon. Émincez l'ail, les échalotes, la citronnelle, le galanga, les feuilles de kaffir (roulez-les au préalable comme du papier à cigarette). Pelez la tomate, coupez-la en quatre. Nettoyez et coupez les champignons de Paris en deux ou en quatre selon leur taille.

2. Ajoutez dans le bouillon ail, échalote, citronnelle, galanga et champignons, puis laissez mijoter 10 min.

3. Ajoutez ensuite les feuilles de kaffir, les piments, la tomate et la sauce nuoc-mâm. Laissez mijoter encore 5 min.

4. Ajoutez les crevettes. Laissez-les cuire 5 min. Ajoutez le jus du citron, servez dans des bols, décorez de coriandre ciselée.

Les recettes à mettre dans sa valise



Bouillon de volaille aux calamars farcis

4 PERS. | 35 MIN | 15 MIN

★ 16 calamars prêts à farcir (demandez à votre poissonnier) ★ 1 l de bouillon de volaille ★ 100 g de viande de porc hachée ★ 2 échalotes ★ 1 botte de coriandre ciselée ★ 2 gousses d'ail
★ 1 petite carotte ★ 1 cuil. à s. de sauce de soja claire ★ 1 cuil. à s. de poivre ★ 2 cuil. à s. d'huile.

1. Faites chauffer le bouillon dans un faitout posé sur feu doux.

2. Nettoyez avec soin les calamars, séchez-les dans du papier absorbant.

3. Pelez les gousses d'ail. Émincez-en une et pressez l'autre. Pelez et hachez finement les échalotes et la carotte. Mélangez la viande de porc dans un saladier avec l'ail pressé, les échalotes, la carotte, le poivre et la sauce de soja.

4. Faites frire l'ail émincé dans l'huile chaude. À coloration, égouttez-le sur du papier absorbant. Utilisez le manche d'une petite cuillère pour remplir de farce les calamars. Maintenez-les fermés en enroulant les tentacules.

5. Déposez les calamars dans le bouillon, portez à ébullition et comptez 8 min de cuisson. Répartissez les éléments du bouillon dans des bols. Parsemez d'ail frit et de coriandre ciselée.

HISTOIRE DE GOÛT. Parfumez votre bouillon d'un peu de gingembre frais râpé, d'un bulbe de citronnelle émincé, de lait de coco. Les amateurs de sensations fortes ajouteront tout ou partie d'un petit piment thaï émincé.



“ Aimer la
gastronomie thaïe,
c'est dompter la
force du piment. ”



Nos meilleures adresses



RESTAURANTS

Street food. Au 19 Thanon Pradiphat Rd (métro Saphan Khwai), devant l'hôtel Mystic Place, se trouve un stand de rue délicieux tenu par Udom Srisaket et son épouse. Du lundi au samedi, de 18 h à 2 h du matin. Plus on arrive tard, plus le bouillon a mijoté et meilleure est la soupe.

Marché flottant. Taling Chan est le plus attachant des marchés flottants de Bangkok. On y déjeune dans une ambiance de guinguette parmi les familles thaïlandaises, assis sur des nattes au bord de l'eau, en choisissant ses plats sur les pirogues amarrées. Uniquement le dimanche.

Ariyasomvilla. Dans une fabuleuse maison coloniale, l'Ariyasomvilla est une table familiale et chaleureuse. Superbe soupe tom yum, et même un excellent gâteau au chocolat, ce qui relève de l'exploit en Asie. Avec 25 chambres au cœur d'un jardin reposant. Rens. : www.ariyasom.com. Tél. : (66) 2 254 8880.

The Face. L'équipe possède des établissements à Pékin, Shanghai, Jakarta, avec ce même raffinement vintage. Une cuisine fusion, légèrement occidentalisée (avec plus de citron vert, moins de piment) mais de qualité, à l'exemple du curry. Propose des cours de cuisine. Rens. : <http://facebars.com>. Tél. : (66) 2 713 6048.

Long Table. La plus longue table d'hôtes du monde (25 m) et une vue plongeante sur la ville. Carte créative et sophistiquée (foie gras et salade de riz croustillant) tout comme la déco et l'ambiance. L'équipe a aussi créé le délirant Bed Supperclub (www.bedsupperclub.com) au décor à la Kubrick où l'on dîne sur un lit. Rens. : www.longtablebangkok.com. Tél. (66) 2 302 2557 9.



COMMENT Y ALLER

Asia, spécialiste du voyage à la carte en Asie, propose de découvrir Bangkok en 10 jours et 7 nuits, à partir de 1843 € par pers., chambre double (4 nuits au Siam@Siam et 3 nuits au Mandarin Oriental). Ce prix comprend vols internationaux (Thai Airways) A/R Paris-Bangkok et transferts en véhicule privé. Rens. : www.asia.fr, tél. 01 44 41 50 10. Pour un voyage dans deux cités gourmandes, **Cathay Pacific** propose deux vols par jour pour Bangkok, avec un stopover gratuit à Hong Kong. À partir de 645 € A/R (2660 € en classe affaires, avec le lit... horizontal). Rés. : www.cathay-pacific.com/fr (promos régulières sur le site). Tél. : 0811 70 60 50.

BAR

Sirocco. Une terrasse vertigineuse pour savourer un cocktail magique au coucher du soleil. La cuisine ne présente en revanche aucun intérêt. 36^e étage du building Dome at Lebua. Renseignements : www.lebua.com. Tél. : (66) 26 24 95 55.

JAZZ CLUB

Saxophone. Big band, bluesman... une scène réputée dans toute l'Asie du Sud-Est. Excellente carte thaïe et internationale à prix très raisonnables. De 18 h à 1 h 30 du matin. Rens. : www.saxophonepub.com. Tél. : (66) 22 46 54 72.



HÔTELS

Siam@Siam Design Hotel & Spa. Plus qu'un hôtel, un complexe branché du nouveau Bangkok : spas et bars baignés de musiques planantes, piscine spectaculaire qui déborde sur la ville... Les chambres surplombent le métro aérien. Déco chic et futuriste à base de béton nu et de teintes orangées. Très bon resto thaï, dans les lumières de Bangkok. www.siamatsiam.com. Tél. : 66 2 2173 000. Env. 120 €.

Mandarin Oriental. Mythique palace au bord de la Chao Praya. Certaines suites gardent des souvenirs d'hôtes illustres : Joseph Conrad, Somerset Maugham... et Barbara Cartland. Excellents cours d'initiation à la cuisine thaïe (en anglais) suivis d'une dégustation. Le dîner spectacle est un peu guindé, mais au déjeuner, le buffet virtuose permet de goûter à une multitude de plats. Renseignements : www.mandarinoriental.com/bangkok. Tél. : (66) 2 659 9000. Environ 300 €.

