

Le grand wok de parfums

BANGKOK

Capitale de la street food, ses avenues sont de merveilleux buffets. 24 h/24, Bangkok bouillonne et mitonne des snacks et des plats, brûlants comme ses jours, explosifs comme ses nuits.

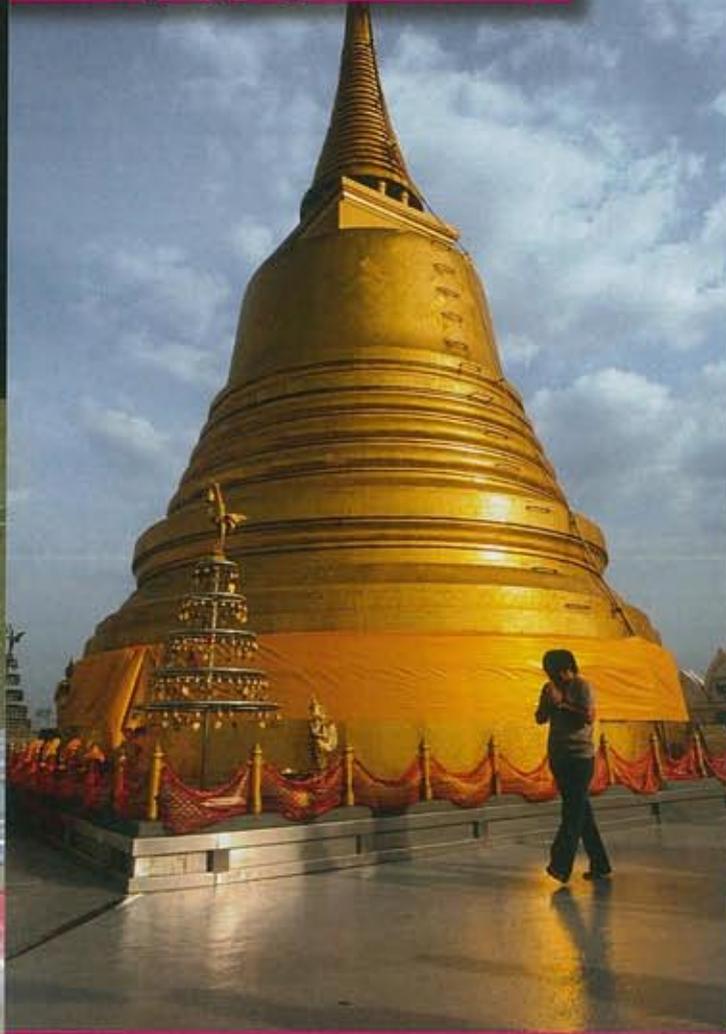


Le marché flottant de Damnoen Saduak, dans la banlieue de Bangkok. La rivière Klong Lat Phli devient une épicerie géante. Mieux vaut s'y rendre tôt pour éviter les touristes.

Forte d'une réputation incendiaire, la gastronomie thaïlandaise est beaucoup plus variée qu'il n'y paraît. Pas seulement épicée, elle offre aussi aux gourmets sensibles ses petites surprises sucrées. Elle ressemble surtout follement à son peuple. En plongeant tête la première dans le bouillon de Bangkok, on trouvera un échantillon de tout ce qui en fait la diversité. Diversité régionale : les habitants venant des quatre coins du pays, les assiettes reflètent toutes les saveurs du nord au sud, des bords de mer et des montagnes. Diversité sociale puisque la populaire gastronomie de rue côtoie la cuisine raffinée de l'aristocratie thaïe. Voici donc une ville qui mange comme elle vit. Une ville où les DJ montent la "zic" à fond jusqu'à s'immoler les tympans au bout de la nuit. Une ville où l'on s'éclabousse comme des gamins lors du nouvel an bouddhiste. Une ville où les chauffeurs ne conduisent ni à droite ni à gauche... mais au milieu. En un mot : une ville qui mange pimenté car la vie ne saurait être fade... ■

Réalisation : Adrien Gombeaud - Photos : David Lefranc

Voyage gourmand



Une fin de journée paisible au temple de la Montagne d'or.

Dès l'école primaire, les enfants thaïlandais apprennent l'art traditionnel de la sculpture des fruits et des légumes à l'aide d'un petit couteau aiguisé.

Papayes, noix de coco, pastèques, mangues... La Thaïlande regorge de fruits. Certains sont utilisés dans la cuisine, d'autres tout simplement pressés et sirotés. Ici, un vendeur de jus de fruits multicolores, situé dans le quartier de Siam.



CE QUI NOUS FAIT CRAQUER



LE PAD THAI
Ce plat populaire se dévore vite fait sur un tabouret. Il se compose de pâtes de riz sautées au wok avec divers

ingrédients : ail, piment, œuf, citron vert, tofu, tamarin... Le pad thai doit avoir une teinte un peu transparente, brune sans être brûlée, et être non luisant de graisse.

KHAO CHAE

Au départ, il s'agit d'un mets destiné à rafraîchir les rois lors de la saison chaude : du riz servi dans de l'eau glacée parfumée au jasmin avec des petits snacks



TOM YUM GOONG

La soupe explosive servie dans tous les restaurants du pays,

du plus cher au plus simple. Chacun a sa recette mais il s'agit toujours d'une alliance de piments rouges, crevettes (ou gambas), champignons, citronnelle, gingembre, feuille de kafir... Dans une bonne tom yum goong, ces saveurs doivent rester équilibrées.

Cours de sculpture sur des fruits et des légumes au village folklorique "Rose Garden Thai Village"



Bienvenue au paradis de la street food. Ici, un stand de brochettes près du marché aux fleurs.

LE PRODUIT PHARE

LE PIMENT

Il a la carrure d'un coq de combat : insolent, vif et redoutable. Terreur des touristes sensibles, le piment est fier de fonder la réputation de la cuisine nationale. On le glisse dans les soupes, on le flambe, on le sèche, on le moule, on le hache, on en fait des sauces... Néanmoins, seuls les plus habiles cuisiniers savent bien le dompter pour en



exprimer toute la noblesse. Un vrai chef thaïlandais ne saurait réduire son plat à une épice. Certains en

sont pourtant accros et ne peuvent plus s'en passer. Un simple shoot de piment provoque une sensation amusante et enflammée, mais il fait aussi du repas un grand huit culinaire un peu vain. A ceux qui le détestent, le piment répond de ne pas s'en prendre aux Thaïs qui n'ont rien demandé : ce sont les Portugais qui l'ont importé au XV^e siècle !



Voyage gourmand

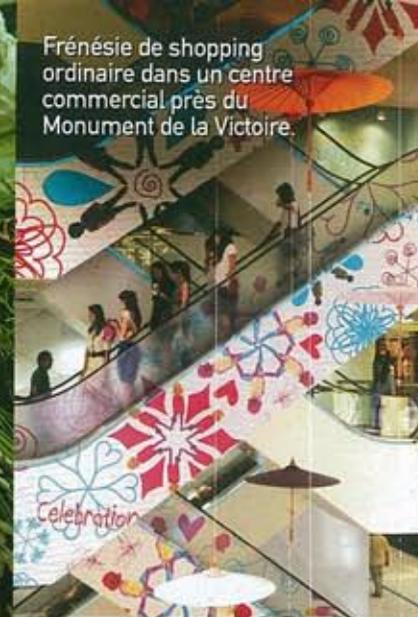
Au Or Tor Kor market. A Bangkok, les marchés sont à la fois des lieux où acheter des produits et de formidables restaurants géants.



Choux et choux chinois voisinent sur les étalages. La cuisine thaïlandaise est un parfait métissage.

On trouve de nombreux stands de snacks aux sorties des métros. Ici, à la station Thong Lo.

Frénésie de shopping ordinaire dans un centre commercial près du Monument de la Victoire.



3 QUESTIONS À VICHIT MUKURA

Chef du Sala Rim Naam, au Mandarin Oriental, Bangkok

■ Qu'est-ce qui vous touche particulièrement dans la cuisine thaïlandaise ?

Le fait qu'elle reflète notre histoire et la position de la Thaïlande sur la carte du monde. Nous sommes à un croisement de traditions. Cela se traduit par exemple dans les ingrédients utilisés dans nos soupes : la noix de coco nous vient de l'Inde, tandis que le gingembre a été importé de Chine.

■ La cuisine thaïlandaise est-elle toujours dominée par le piment ?

On a hélas tendance à en mettre partout et n'importe comment ! À force, les gens oublient qu'un plat thaï est un voyage à travers une multitude de goûts. Le piment ne doit absolument pas éclipser le doux, l'acide, le poivré...

■ Peut-on faire évoluer la cuisine traditionnelle ?

Difficilement car les recettes sont incroyablement délicates. Dès qu'on ajoute un nouvel élément ou qu'on modifie les proportions, tout l'équilibre menace de rompre.



LES PIEDS SOUS LA TABLE

En Thaïlande, il n'y a pas d'heure pour passer à table ! Les rues de Bangkok s'étalent comme un véritable marché, ouvert tout au long de l'année, vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Les snacks succulents, vendus le long des trottoirs, sont moins des repas que l'équivalent d'un espresso que l'on prend rapidement sur le zinc d'une ville française, de la gaufre ou du croissant acheté vite fait au coin d'une rue. Pour ce qui est des échoppes de soupes ambulantes qui sillonnent les nuits, mieux vaut s'y rendre tard le soir. D'abord pour l'ambiance :



on y croquera une faune sympathique de flics, de fêtards et de cadres fatigués. De plus, chacun sait que plus la soupe a bouilli, plus elle sera imprégnée de saveurs. Dans les restaurants un peu plus chics, il convient de respecter certaines règles. Les baguettes ne sont utilisées que pour les plats d'origine chinoise. Les couverts ne se manient pas du tout à la façon occidentale. Nul besoin de couteau, les aliments étant déjà découpés. Le riz se mange à la cuillère et non à la fourchette, celle-ci étant utilisée essentiellement... pour pousser les aliments dans la cuillère.

Version moderne du marché : un "food court" au supermarché Big C à la station Ari.

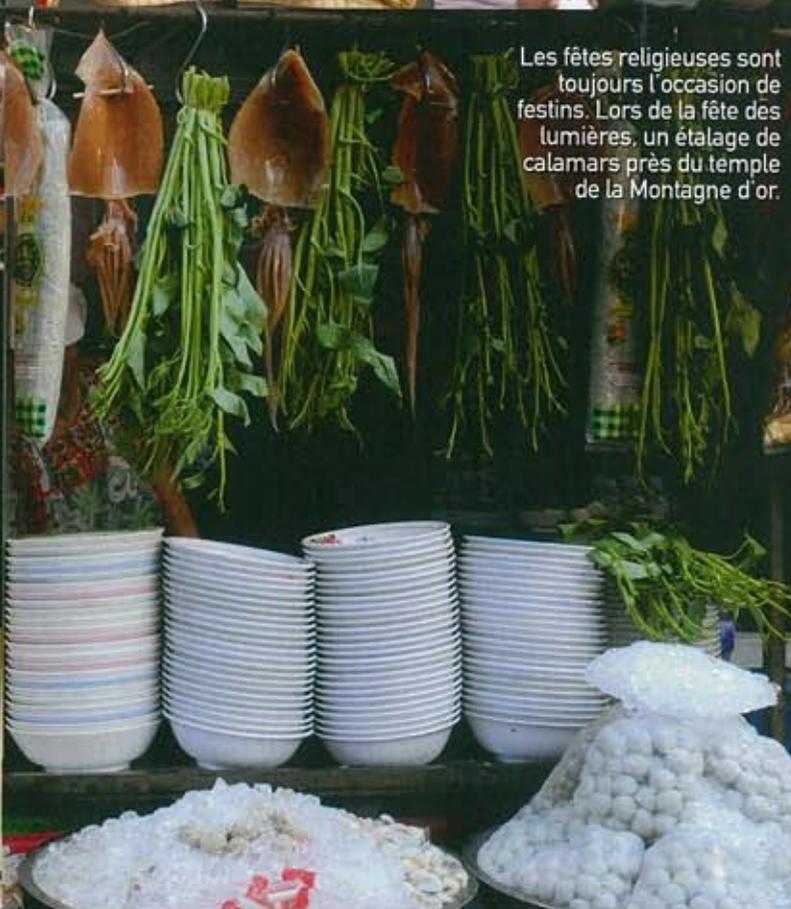


Une fillette sur le marché de Pak Khlong Talat (marché aux fleurs).

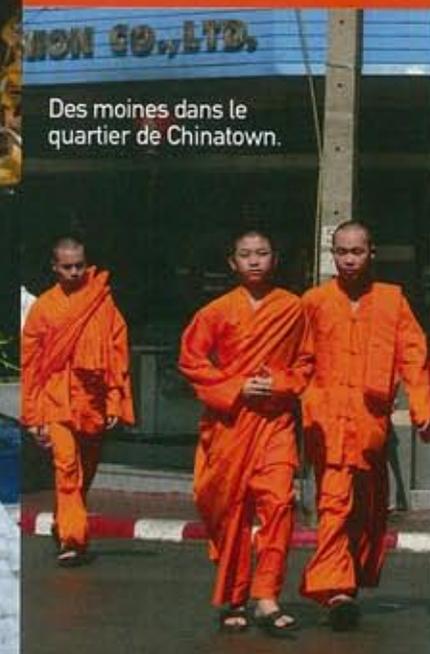
Le restaurant Baan Klang Nam s'ouvre sur la rivière Chao Praya. On y savoure du poisson, bien sûr, et de surprenants crustacés.



Les fêtes religieuses sont toujours l'occasion de festins. Lors de la fête des lumières, un étalage de calamars près du temple de la Montagne d'or.



Des moines dans le quartier de Chinatown.



LA FRENCH TOUCH

3 questions à Oth Sombath, chef du restaurant Aux Trois Nagas, à Paris.

■ Quelle est l'image de la cuisine thaïlandaise à l'étranger ?

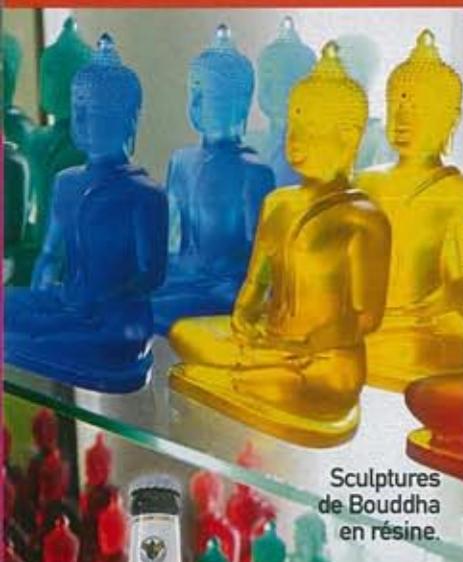
Malheureusement, en France, les restaurants thaïlandais ne sont pas toujours ouverts par des professionnels de la cuisine. Ils sont même souvent tenus par des Chinois qui proposent des plats bon marché. La cuisine thaïlandaise n'est donc pas toujours jugée à sa juste valeur.

■ Travaillant en France, adaptez-vous vos recettes à la clientèle occidentale ?

Après 32 ans de métier, je pense faire une cuisine universelle. J'utilise les ingrédients de la cuisine thaïlandaise en adaptant les dosages. Chez moi, tous les parfums sont présents, mais c'est une cuisine thaïlandaise nouvelle.

■ Quel est, selon vous, le plat le plus emblématique de la cuisine thaïlandaise ?

Le "tigre qui pleure" : bœuf grillé, salade de papayes et riz gluant. Un plat traditionnel... que j'ai revisité avec du filet de bœuf.



Sculptures de Bouddha en résine.

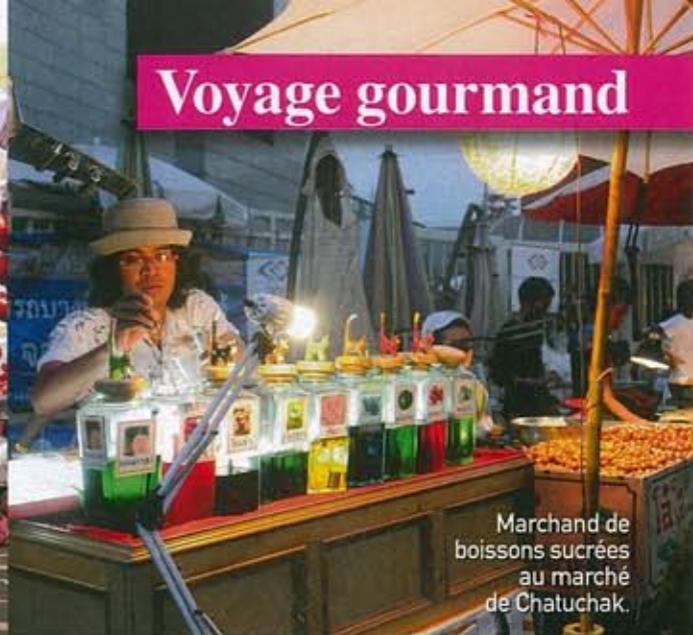


Vu depuis la terrasse du bar The Deck, le temple de Wat Arun qui surplombe la rivière Chao Praya.

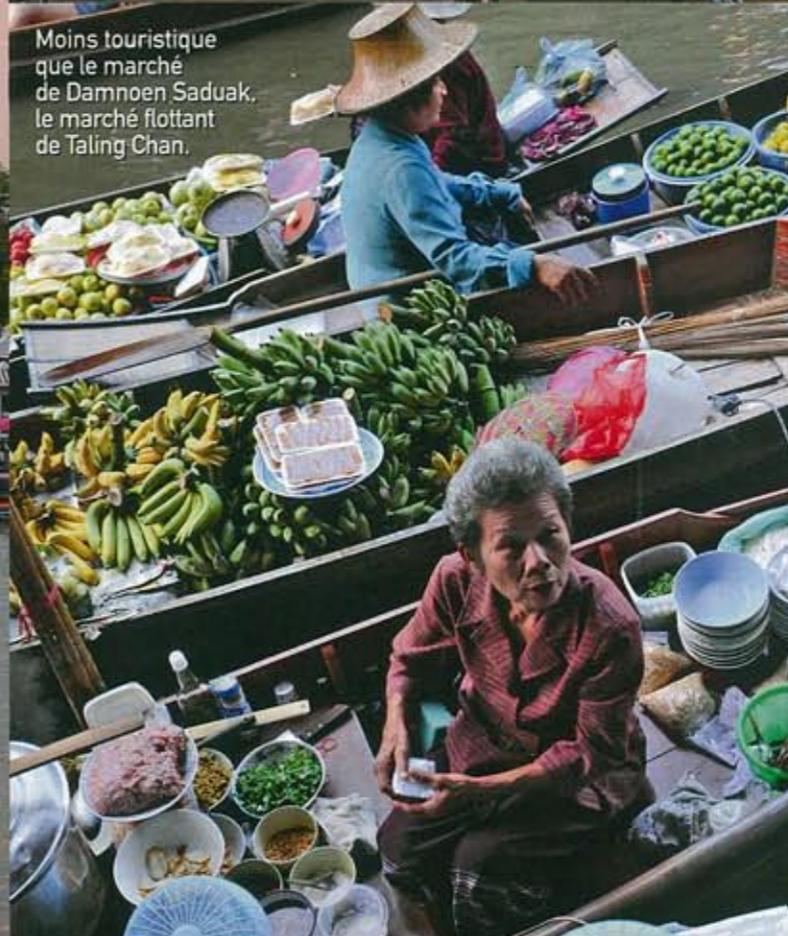
Voyage gourmand



Sous les lampions de Chinatown.



Marchand de boissons sucrées au marché de Chatuchak.



Moins touristique que le marché de Damnoen Saduak, le marché flottant de Taling Chan.



Vue vertigineuse du sommet du centre commercial Central World.



Une cuisine qui rassemble toutes les épices du monde...

LES PRODUITS POUR FAIRE ICI COMME LÀ-BAS...



Bière Singha

Un mythe. Difficile de l'acheter dans le commerce mais on la trouve en ligne. 3,60 €, 630 ml, sur le site d'Asian Market.



Lait de coco

Il adoucit un peu le piment et est aussi à la base des desserts. Kara, 1,10 €, 20 cl, grandes surfaces.



Citronnelle

Soupes, poissons, salades... pas de recettes thaïes sans son parfum acidulé. Citronnelle coupée, 1,70 € les 70 g, chez Picard surgelés.



Sauce Sriracha

L'incontournable sauce à l'ail et au piment rouge qui enflamme la planète entière. 3,40 €, 435 ml, Ayam, magasins Monoprix.



Riz thaï

La base. Comme partout en Asie. Celui-ci est issu du commerce équitable. Autour du Riz, 2,80 € le paquet de 500 g, dans les magasins bio.



Vermicelles de soja

Ce produit génial ne présente pas de goût particulier... mais il peut prendre celui des aliments qui lui sont ajoutés. Suzi Wan, 1,70 € les 100 g, grandes surfaces.

CARNET DE ROUTE

▶ RESTAURANTS

Ariyasom-villa. Une table familiale et chaleureuse située dans une agréable maison coloniale. On y vient pour sa délicieuse soupe tom yum goong et son excellent gâteau au chocolat, véritable exploit en Asie ! Propose aussi 25 chambres somptueuses au cœur d'un joli jardin reposant.

Long Table. La plus longue table d'hôtes du monde (25 mètres) 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.

▶ 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.

▶ 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, en choisissant ses plats sur les pirogues amarrées. Uniquement le dimanche.



▶ STREET FOOD

Au 19 Thanon Pradipat Rd (Metro Saphan Khwai), devant l'hôtel Mystic Place, se trouve un appétissant petit stand de rue tenu depuis treize ans 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.



▶ HÔTELS

Siam@Siam design hotel&spa. Plus qu'un hôtel, un complexe branché du nouveau Bangkok : spas et bars, baignés de musique planante, spectaculaire piscine 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 restaurant thaï, dans les lumières de Bangkok. Environ 150 €.

Mandarin Oriental. Le palace mythique au bord de la Chao Praya. Certaines de ses suites gardent des souvenirs d'hôtes illustres tels que Joseph Conrad, Somerset Maugham... et Barbara Cartland. Ses bars et restaurants sont parmi les plus prisés des gastronomes de la ville. Prix palace pour le buffet virtuose qui permet de goûter à une multitude de plats. Environ 300 €.

COMMENT Y ALLER ?

▶ **Asia**, spécialiste du voyage à la carte en Asie, propose un séjour d'une semaine à Bangkok à partir de 1260 €. Ce tarif inclut les vols sur

Qatar Airways ainsi que 4 nuits à l'Hôtel Siam@Siam avec petits déjeuners, transferts en véhicule privé et guide anglophone.

NOS DEUX

COUPS DE CŒUR



Les calamars farcis nagent avec délice dans leur bouillon parfumé.

Bouillon de

☆☆☆

Pour 4 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min

- 16 calamars • 100 g de viande de porc hachée • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 1/2 carotte • 1 bouquet de coriandre ciselée • 1 litre de bouillon de volaille • 1 cuil. à soupe de sauce de soja claire • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 1 cuil. à soupe de poivre vert en saumure égoutté.

volaille aux calamars farcis

1 Nettoyez soigneusement les calamars. Chauffez le bouillon de volaille dans une casserole. Faites frire 1 gousse d'ail pelée et finement émincée dans l'huile bien chaude. Égouttez l'ail sur du papier absorbant et réservez.

2 Préparez la farce. Mélangez la viande de porc avec le reste d'ail pressé, les échalotes hachées, la carotte grattée et hachée, le poivre et la sauce de soja.

3 Farcissez délicatement les calamars à l'aide du manche d'une petite cuillère en veillant bien à ne pas les déchirer. Refermez-les avec les tentacules. Plongez les calamars dans le bouillon bien chaud et laissez-les cuire 8 min.

4 Rectifiez l'assaisonnement du bouillon. Servez-le dans des bols en ajoutant les calamars dans chacun des bols. Parsemez de coriandre et d'ail frit.

Voyage gourmand

Salade de papayes som tam

☆☆☆

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

- 200 g de papayes vertes, épluchées et taillées en lamelles • 10 petits piments verts • 3 gousses d'ail • 2 longs haricots coupés sur 2 cm chacun (magasins asiatiques) ou 1 poignée de haricots verts frais • 2 cuil. à soupe de crevettes séchées • 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm • 2 cuil. à soupe de jus de citron vert • 1 cuil. à soupe de sucre de palme • 1 cuil. à soupe de sauce d'anchois (magasins asiatiques) • 2 cuil. à café de cacahuètes grillées • 1,5 tomate en tranches (facultatif).

1 Pilez l'ail, les haricots et les piments dans un mortier. Ajoutez les papayes et pilez jusqu'à ce que le tout soit bien écrasé.

2 Ajoutez les crevettes séchées. Versez la sauce nuoc-mâm, le jus de citron vert et le sucre de palme. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit complètement absorbé. Incorporez la sauce d'anchois, ajoutez les tranches de tomate, broyez-les finement. Parsemez de cacahuètes, servez aussitôt.



CONSEIL

Hachez les cacahuètes ou parsemez-les simplement sur la salade en fin de préparation. Cette recette connaît d'innombrables variantes. On peut par exemple ajouter du chou rouge et des carottes râpées. Il faut absolument respecter l'ordre d'introduction des ingrédients : d'abord le piment puis le salé et terminer par le sucré. Cette salade doit se préparer au tout dernier moment.