

Plaisirs Voyage



Un étal du marché de nuit de Sukhumvit, à Bangkok.

IMAGO / STUDIOX

DANS LES ASSIETTES DE BANGKOK

FOOD TRIP

La bouillonnante capitale thaïlandaise foisonne de stands de cuisine de rue ainsi que de restaurants étoilés

Envoyée spéciale

Bangkok (Thaïlande)

À n'importe quelle heure du jour et de la nuit, ils vous saisissent les narines. Les parfums de soupe de poulet au lait de coco, de poisson séché ou de curry vert, les odeurs de crevettes sautées et de dim sum, la fraîcheur des mangues, les piments francs et les innombrables herbes... Pour la diversité de ses produits ainsi que pour son raffinement, la cuisine thaïe est l'une des plus savoureuses d'Asie.

Ici, pas de repas à heures fixes trois fois par jour. Les Thaïlandais honorent leur cuisine quand bon leur semble en s'adonnant au kin len (littéralement « manger et se promener »), flânerie réjouissante aux allures de perpétuel grignotage. « On a l'impression qu'ils mangent tout le temps ! », explique Anne Coppin, auteure de *Food Trotter* (Umai). Le repas est réparti sur toute la journée. Comme ils travaillent beaucoup, ils mangent souvent à l'extérieur : il est culturellement accepté qu'une mère de famille aille chercher des plats sur les stands de cuisine de rue plutôt que de cuisiner elle-même. »

À Bangkok, cette gigantesque mégapole de 19 millions d'habitants, chaque quartier compte plusieurs marchés et autant de lieux de vie

incontournables de jour comme de nuit. Les marmites chauffent 24 heures sur 24 dans les allées encombrées de scooters et de piétons. Il y a les marchés alimentaires pour faire ses courses et les *food markets*, de grands espaces couverts regroupant des stands de cuisine de rue servant une salade de papaye fraîche à l'assaisonnement vif (citronnelle, piment thaï, citron vert), une soupe poulet-coco douce et généreuse, des currys, des pad thaï, etc.

Si la journée commence souvent par du salé – au petit déjeuner, les dim sum (raviolis vapeur) sont une belle surprise pour les habitudes occidentales –, les Thaïlandais ont aussi un culte du sucré assez inédit pour l'Asie. Les desserts sont des déclinaisons infinies de noix de coco sous toutes ses formes (lait, pulpe, crème) assortie de sucre de palme, de farine de riz ou d'œuf. L'incontournable riz gluant à la mangue est une gâterie représentative, et hautement addictive, de ces douceurs sucrées.

Feuilles de bananier

Les Bangkokiens ne sont pas les seuls à apprécier leur cuisine. L'hiver dernier, le Guide Michelin s'est invité dans le jeu culinaire local, en distribuant ses étoiles, Bib gourmand et autres assiettes. Plutôt que de tester la nourriture des montagnes du Nord faite de produits fermentés, celle du Sud aux influences indiennes et tropicales, ou celle de l'Est basée sur le riz gluant, le guide rouge s'est concentré sur celle de Bangkok, typique de la cuisine royale traditionnelle : « La gastronomie a toujours été très importante pour la royauté, raconte

Anne Coppin. Rama IX [souverain de 1946 à 2016] a même décidé de rendre publiques toutes les recettes de la cour pour que le peuple s'en empare, ce qui a apporté un raffinement à la cuisine thaïe en général. » La monarchie a érigé la nourriture au rang d'art, les cuisiniers réalisant de véritables sculptures de fruits et de légumes, agréables aux yeux et au ventre. Aujourd'hui encore, la présentation est soignée, même pour la *street food*, souvent servie sur de jolies feuilles de bananier.

Le Michelin a accordé une étoile à 13 restaurants et deux à trois établissements de la capitale : Gaggan, un spécialiste de cuisine indienne ; Mezzaluna, une adresse japonaise ; et Le Normandie, le gastro français de l'hôtel Mandarin Oriental. Ce dernier est une institution de la ville depuis 1978. Depuis son immense baie vitrée surplombant le fleuve Chao Phraya, la salle du restaurant est un écrin luxueux pour la partition du chef Arnaud Dunand Sauthier, arrivé il y a six ans. « Au départ, j'ai fait une cuisine classique, le temps de former les jeunes que j'avais recrutés, explique-t-il. Aujourd'hui, nous sommes passés à une cuisine identitaire basée sur

les herbes de montagne, l'amarantume et le produit. Je suis très fier d'avoir décroché deux étoiles avec une équipe 100 % thaïlandaise. »

Bistronomie sans frontières

De la Savoie à Bangkok, il prône une cuisine française de saison et de produits, qu'il fait venir jusqu'à lui. En plein Bangkok, on déguste ainsi les asperges de Sylvain Erhardt avec de l'anis vert et l'huile d'olive truffée de Xavier Lazare. Mais aussi une fêra du lac Léman, un pigeon de Pornic, du beaufort, du bleu de Bonnevall... Seul l'oursin du plat signature vient du Japon pour se marier au caviar, à une mousse de pomme de terre et une sauce au champagne. « Le Normandie doit être l'ambassade gastronomique de la France »,

précise le chef, qui a choisi de bannir de son restaurant l'habitude locale du *sharing*, cette façon de disposer les plats au centre de la table pour les partager.

Entre les restaurants de luxe et la *street food*, on trouve désormais à Bangkok des adresses très typées bistronomie : une cuisine thaïe d'auteur, revisitée par de jeunes chefs souvent formés à l'étranger et dans une ambiance design. C'est le cas, par exemple, de Err ou de Soul

Food Mahanakorn. « Quand j'ai ouvert il y a quatre ans, ce genre d'endroit n'existait pas, maintenant nous sommes nombreux », note Thitid Tassanakajohn, le chef du Le Du, récompensé d'une assiette Michelin.

Formé à New York au Eleven Madison Park et chez Jean-Georges Vongerichten, ce chef de 33 ans est revenu dans sa ville natale pour y développer une néocuisine thaïe : « Je voulais des produits locaux et de saison pour que les Thaïs arrêtent d'utiliser des denrées importées. Toutes les grandes gastronomies mondiales ont su évoluer. La nôtre est figée dans le temps, traditionnelle. Je voulais l'emmenner ailleurs. »

Inventive et savoureuse, sa carte est un savant mélange entre recettes anciennes, produits choisis et textures nouvelles : crevettes à la glace au jasmin, joue de porc grillée au charbon et potiron, gâteau aux œufs de canard, graines de lotus et glace à l'échalote... « J'utilise beaucoup de techniques françaises, des jus, des extraits, des réductions, dit Thitid Tassanakajohn. Mes plats ont ainsi un goût thaïlandais moderne et une texture bien meilleure. » En plein Bangkok, il a le même objectif que ses confrères parisiens : décrocher une étoile. Il estime que l'arrivée du Michelin est une émulation positive pour le secteur. Pourtant, certains restaurants de rue élus par le guide ont dû apprendre à s'adapter à leur notoriété soudaine. Jay Fai, 72 ans, vendeuse de savoureuses omelettes et de currys au crabe, a vu son petit stand débordé par l'afflux de nouveaux clients. Elle a demandé d'attendre son étoile. ●

CHARLOTTE LANGRAND

PRATIQUE
Découvrir un pays par sa cuisine est un bon prétexte à un voyage des sens. Entre une visite de temple et une croisière sur les canaux, les Ateliers du voyage (groupe Kuoni) proposent de suivre un cours à l'école de cuisine thaïe du Mandarin Oriental, de flâner au marché de Wang Lang, de manger dans un restaurant étoilé ou sur un stand de *street food*. Un city break de 5 jours/3 nuits à partir de 1.693 euros par personne (vols directs, transferts privés, guide francophone, hébergement au Mandarin Oriental). Rens. : ateliersduvoyage.com ; mandarinoriental.fr