

Nombre de document(s) : 1

Date de création : 7 mars 2009

Créé par : M. Alexandre SIMAIL, Sud-Ouest

liste des articles

[Alexandre Simail et Sith Nouanemanivong, 25 ans et 33 ans, Laotiens, appartiennent à la deuxième génération de la communauté asiatique venue vivre en France.]

Sud Ouest - 7 mars 2009..... 2

Ce document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et ne peut être diffusé ou distribué.

SUD OUEST

Sud Ouest

BORDEAUX RIVE GAUCHE, samedi, 7 mars 2009, p. 19_BORDEAUX RIVE GAUCHE



[Alexandre Simail et Sith Nouanemanivong, 25 ans et 33 ans, Laotiens, appartiennent à la deuxième génération de la communauté asiatique venue vivre en France.]

Alexandre Simail et Sith Nouanemanivong, 25 ans et 33 ans, Laotiens, appartiennent à la deuxième génération de la communauté asiatique venue vivre en France. Leurs parents furent les premiers à faire connaître les produits et les saveurs de leur pays, sauf qu'aujourd'hui, nems, rouleaux de printemps, canard laqué, poulet au soja, riz cantonnais, ont proliféré et ne sont plus une découverte. Conséquence de cette profusion, l'amalgame est total, l'identité de chaque cuisine est diluée.

Manger épicé s'apprend

D'où l'intérêt de la démarche inaugurée rue des Ayres, l'ouverture d'un restaurant cent pour cent thaï. « Hier les gens n'étaient pas prêts, aujourd'hui les voyages en Thaïlande sont plus nombreux, la curiosité est plus développée, il y a une clientèle qui n'existait pas avant », explique Alexandre qui a en mémoire l'échec rencontré dans le quartier Saint-Pierre il y a dix ans (« c'était trop tôt »).

Manger épicé s'apprend, il faut y préparer le palais, ne pas hésiter à

choisir la salade de papaye, le légume vert qui n'est pas encore le fruit, à l'allure de concombre majuscule, tapé au mortier et râpé, servie avec des pinces de crabe marinées dans de l'eau salée, elles se sucent, et du piment frais thaï. Au début, ça pique grave, une façon d'apaiser la bouche est de boire avec le vin village thaï produit en Thaïlande; rond et fruité, il glisse, caresse. Tous les plats n'ont pas la force de la salade de papaye, il suffit de se renseigner, Alexandre aide et rassure. Quand il sent une crainte, une réticence, il prévient le cuisinier, quand il parle avec des connaisseurs, il ne bronche pas.

On conseillera la saucisse thaïe à la citronnelle agréablement parfumée, la chair, de la viande de porc, offre de la résistance (excellent pour la mastication). Le boeuf au curry rouge « paneang », un curry moins violent que le curry rouge, est intéressant car il apporte une ambiance gustative inconnue.

Pour être apprécier, la viande, émincée, proprement cuite, doit être à chaque bouchée imprégnée de la sauce au curry enveloppante, qui

parfume et adoucit. C'est plus savoureux et plus gourmand.

Curry et coco

Les petits rouleaux thaïs aux crevettes entières, les calamars sautés au basilic frais, les larmes du tigre, filet de boeuf grillé dans une marinade d'herbes et de miel, sont quelques-uns des plats recommandés par Alexandre. On mentionnera également le flan thaï au lait de coco, léger et harmonieux. Pour les vins, outre le village thaï, le château saint-lo baron saint-émilion 2006, propriété de Thaïlandais, particulièrement épicé, a pour ambition d'être l'allié de la cuisine thaï - il est le seul vin au monde à porter les emblèmes de sa Majesté le Roi de Thaïlande Bhumibol Adulyadej. Décor respectueux de la culture thaï, deux espaces cohabitent qui offrent la possibilité de manger sur le sol, assis sur des coussins ou classiquement à table. Le menu à 60 euros pour deux fait le tour de la carte (5 plats au choix). Petite formule à 13 euros.

JACQUES BALLARIN

Thaï paradise 70 Rue des Ayres a Bordeaux. Tel : 05 56 52 60 43

© 2009 Sud Ouest ; CEDROM-SNi inc.

PUBLI-C news-20090307-SO-070309aP4254603 - Date d'émission : 2009-03-07

Ce certificat est émis à M. Alexandre SIMAIL à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

[Retour à la liste des articles](#)