



**CRITIQUES GASTRONOMIQUES  
LAURA LE BERRE  
ANNÉE 2013**

## CAFÉ TARTINE, POUR UNE BOUCHÉE DE PAIN

Envie de croquer dans un bon sandwich baguette ? Rendez-vous au Café Tartine. A l'entrée du soi Ruam Rudee, ce café propose de savoureuses quiches salées, salades, sandwiches, plats du jour, tartines, soupes, et autres desserts maison, dans un cadre des plus plaisants. La décoration est soignée, similaire à une ancienne boulangerie française dans des tons clairs et

élégants. Côté assiette, les plats à 200 bahts en moyenne sont excellents. Le verre de vin est à moins de 150 bahts et le pain à croquer de plaisir. Les serveurs sont également pleins de gentillesse. Pour les fondus de raclette, un conseil : goûtez le sandwich toasté Prosciutto Racclette avec son jambon de montagne, ses pommes de terre, ses cornichons, sa salade et bien évidemment son fro-

mage à raclette coulant. Pour la note sucrée, la tarte citron meringuée mérite le détour. Plutôt que d'en écrire des tartines, on vous laisse découvrir...

LLB

*Café Tartine*  
Soi Ruamrudee  
(Athenee Residence)  
Ouvert tous les jours de 8h à 20h  
BTS Ploenchit  
www.cafetartine.net

**Gavromètre**  
Service : 15  
Déco : 13,5  
Cuisine : 15

14,5  
/20





Janvier 2013  
www.gavroche-thailand.com

**KAMAVIJITRA**  
Un musée consacré à l'art érotique du Siam

**REPORTAGE**  
Talad Thai, le Bunnis de Bangkok

**CAMBODGE**  
Norodom Sihamouk, l'adieu au roi

**KOH CHANG**  
Nouvelle cible du tourisme russe

© 2013 - Janvier 2013 - Phatthana Bunnis - Camboodge S.S. - Laos 2013/10/10

**ebemimie.com**

**ibico**  
MOSQUITO REPELLENT

## Cabbages and Condoms, Bouts de choux et caoutchouc

« **O**ur food is guaranteed not to cause pregnancy » – notre nourriture est garantie « anti-grossesse » : voici le slogan du farfelu, insolite, néanmoins engagé restaurant thaïlandais Cabbages and Condoms. Cet établissement répertorié dans tous les guides avec sa place extérieure bordée de verdure invite à la décontraction. Lieu de curiosité, le restaurant soutient les activités et programmes de développement sociaux du PDA (Population and Community Development Association). Tous les revenus sont utilisés pour financer moult projets de planning familial thaïlandais, comme l'information et la sensibilisation à la contraception ou encore l'utilisation de préservatifs auprès des populations rurales et urbaine du pays. La



décoration « caoutchouteuse » met en scène des personnages, réalisés intégralement à partir de « condoms » et de plaquettes de pilules ; le Musée Grévin du préservatif en quelque sorte avec la mariée, le super héros et même le golfeur

Tiger Woods. Léonard de Vinci serait également étonné de voir sa Joconde si libertine ! Côté cuisine, pas de sensationnel mais la carte offre une multitude de plats thaïlandais plutôt corrects à prix oscillant entre 100 et 350 bahts. Partagez de

**Gavromètre**  
Service : 14  
Déco : 16  
Cuisine : 12

14  
/20

délicieux Mien Khum en apéritif (120 bahts), mélange de crevettes séchées, morceaux de citron, cacahuètes, gingembre, noix de coco grillée, chili, échalotes, une sauce mystère, le tout enroulé dans une feuille fraîche de bétel sauvage. Le porc tenderloin ou encore le porc à l'ail (170 bahts), accompagnés de riz glutant sont plutôt bons. Pour sûr, on vient pour l'originalité de l'endroit et soyez rassurés, quoi qu'il arrive, votre déjeuner ou votre dîner ne pourra pas « capoter ».

LLB

*Cabbages and Condoms*  
Sukhumvit Soi 12

Ouvert tous les jours de 11h à 22h  
www.cabbagesandcondoms.com  
BTS Asok (sortie 2)

## PÉPIN, BONNE GRAINE DE BISTROT

Avec les banquettes en bois rouge style 1900, l'ambiance sans chichis et l'atmosphère chaleureuse, c'est ce que l'on aime au Bistrot Pépin. Les nouveaux restaurateurs Marjorie et Alex vous accueillent avec sourire et bonne humeur. Situé à un angle de rue sur Suan Phlu, ce petit restaurant de quartier vous plonge dans un climat convivial autour d'une cuisine 100% française. A la carte, des entrées-apéritifs à partager : sardines à l'huile, saucisson de Dordogne, planches de charcuterie, encornets à la provençal, tartare de saumon... Les plats de la carte, traditionnels et savoureux, sont habilement concoctés comme le bon Burger Pépin au bacon, accompagné de frites maison, de coleslaw (chou, carottes, oignons), et nappé d'une sauce



mystère douce et agréable, ou encore l'exquis saumon snacké sauce vierge garni d'une purée maison. Côté carte des douceurs, la

panna cotta Nutella et miettes de pâte à tartiner tandis que le crumble à la pomme avec sa boule vanille ou encore le riz au

**Gavromètre**  
Service : 17  
Déco : 12,5  
Cuisine : 15,5

15  
/20

lait à la vraie vanille de Madagascar charmeront les gourmands. Côté tarifs, les plats oscillent entre 400/500 bahts et les desserts autour de 200 bahts, taxes et service compris. La carte des vins propose des bouteilles allant de 990 bahts à 2090 bahts. Pour l'accueil agréable, la popote comme à la maison et les petits canons de vin offerts par le patron en guise de digestif, votre passage au Bistrot Pépin ne s'appellera pas « Le Bref ».

LAURA LE BERRE

*Bistrot Pépin*  
Suan Phlu Soi 1, Sathorn 3  
Ouvert du mercredi au dimanche de 19h à 1h  
(Ouverture le midi prévue prochainement)  
www.facebook.com/lapagepepin

# FESTIVAL DE RUE

## LES ENVAHISSEURS ARRIVENT



### LAOS

Champassak : les larmes du protectorat

### TOURISTES

Les pièges et amaques à éviter en Thaïlande

### ENVIRONNEMENT

Des Français redonnent vie aux fonds marins

### CINÉMA

CLAP !, le nouveau festival du film français

## BRUNCH PREMIÈRE CLASSE

Un buffet où qualité, quantité et service sont réunis. Difficile de ne pas apprécier l'expérience que propose le Colonnade de l'hôtel Sukhothai, même si l'addition peut paraître salée.

Un établissement splendide aux lignes épurées, de la verdure et de jolis bassins laissant émerger de beaux stupas en terre cuite. Le pianiste joue quelques airs jazzy, classique, contemporain ; l'ambiance est à la fois élégante et décontractée. Des saveurs du monde entier, merveilleusement réalisées, jonchent desserts, consoles et guéridons. Le banc de l'écailler présente un large choix de bourriches et le préposé ouvre



les huîtres à la minute. Sur les étais, homards, foie gras, salade de Saint-Jacques se partagent la tête d'affiche. Aux fourneaux, une horde de chefs concoctent vos moindre desirs sur le vif : risotto, pâtes à l'encre de sèche, viandes et poissons, grillés ou en sauce, et autres appétissantes victuailles. Le bar à sushi situé en face du présentoir à dim-sum (raviolis à la vapeur) proposent tous deux une multitude de délicieuses pièces. Le coin des fromages offre un assortiment fabuleux de nos meilleurs spécimens « Made in France ». Le banquet est gargantuesque, de quoi ravir les appétits pantagruéliques de ses mets dont on ferait bien notre ordinaire. La carte des vins est

**Gavromètre**  
Service : 18,5  
Déco : 14,5  
Cuisine : 18,5

**17**  
/20

magnifique. Le Petit Jésus en culotte de velours... Côté douceurs, les tartes, les macarons, les gaufres, les sorbets, et les fruits au chocolat fondu sont un paradis pour les gourmets. La note, à 2 700 bahts par convive grimpe avec la sélection d'un beau millésime ; l'agape a son prix. Ce brunch « beau-beau » gastronomique, appelle indubitablement la découverte. Le rendez-vous dominical des épiciéristes...

LAURA LE BERRE

Brunch du dimanche :  
2 700 bahts \*\* (sans le vin)

Colonnade  
Sukhothai Hotel  
South Sathorn Road  
sukhothai.com  
MRT Lumpini

## Tout feu tout flamme !

Maison centenaire érigée au cœur d'un joli jardin, le Café de Laos propose une cuisine laotienne variée, succulente et relevée avec un service des plus attentionnés. Sur deux étages, la charmante demeure coloniale en teck dans les tons vert amande présente un mobilier soigné, de splendides tables dressées pouvant accueillir jusqu'à douze convives et une belle véranda. A l'extérieur, des cadres exposent des clichés anciens, des sculptures à tête d'éléphant ornent les murs de la terrasse et pour les curieux, la cuisine, ouverte, offre une vue sur la pré-



paration de vos plats. La spécialité ? Le très épicé et néanmoins plat traditionnel « lap », salade de viande ou de poisson haché agrémentée de citron vert, d'échalotes, de piments et d'herbes aromatiques.

Il se déguste avec du khao niao (riz gluant) cuit à la vapeur dans de petits paniers en bambou et s'accompagne de tam mak houng ou salade de papaye verte (piquante). Le piment est présent dans

**Gavromètre**  
Service : 16  
Déco : 15,5  
Cuisine : 15

**15,5**  
/20

tous les plats. Pour les non-amateurs de sensations gustatives fortes, commandez un lap « mai pet » (non épicé) au risque sinon de vous enflammer le palais. Dans un cadre hors du temps, voici un voyage gustatif pour ceux qui désirent expérimenter une soirée des plus pimentées !

LLB

Café de Laos  
Sai 19 Silom Road (Trok Wet)  
Ouvert tous les jours de 11h à 14h et de 17h à 22h  
Réservation conseillée :  
02 63 52 33 89  
BTS Surasak  
cafedelao.com



DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

**02 663 4 663**  
www.foodbyphone.com



## Société

# PETIT GUIDE PRATIQUE DU BOUDDHISME THAÏLANDAIS

### INSOLITE

Sport de montagne au cœur du Siam

### PATTAYA

La ferme de Greta

### CAMBODGE

Phnom Penh : le nouveau quartier routard



### SUKHOTAI

Vitrine de la Thaïlande authentique

## HYDE & SEEK JOUE À « CACHE-CACHE »

**D**issimulé derrière un grand mur couleur ardoise, une belle et grande terrasse sous des arcades de style victorien, ce gastro bar possède une carte de cocktails surprenante et réserve de belles surprises dans l'assiette. Ouvert par le célèbre Chef Pongtawat « Ian Kittichai » Chalermkittichai en janvier 2010, le restaurant propose une cuisine américaine et européenne traditionnelle avec des recettes raffinées au dressage ludique, revisitées via des ingrédients exotiques. Choix difficile pour les gastronomes... La cuisson de canard confite et son émulsion à l'orange, accompagnée de sa purée de rhubarbe et de pois, avec sa peau croustillante et sa cuisson parfaite ; ou bien la joue de bœuf Wagyu braisée et



ses raviolis de Saint-Jacques, agrémentée de maïs et rehaussée de raifort avec sa viande juteuse et sa coquille à chair fine ? Ce n'est pas un secret, le Hyde & Seek a obtenu le prix du meilleur burger de Bangkok en 2011, grâce à son célèbre « Yankee Burger » : deux tranches de pain frais cuites au four, 6,5 onces (200 gr environ)

de bœuf Wagyu, l'ensemble garnie de fromage fondant, d'échalotes caramélisées et de savoureuses pommes-allumettes frites. Un classique américain repensé comme une œuvre gastronomique. Trouver la cachette de cette bonne adresse ? Un jeu d'enfant...

**Gavromètre**  
Service : 15,5  
Déco : 15  
Cuisine : 16 **15,5**

### Hyde & Seek

Athenee Residence, Soi Ruamrudee  
Ouvert tous les jours, de 11h à 1h  
(les cuisines ferment à minuit)  
Repas : + de 1 000 B (hors boissons),  
formule déjeuner à 295 B  
[www.hydeandseek.com](http://www.hydeandseek.com)

**LAURA LE BERRE**

## LE LYS, À PIEDS TANQUÉS

**U**n godet à l'ombre des arbres, un déjeuneur dans la quiétude d'une allée tranquille... Le restaurant Le Lys a pris racine dans une charmante maison noyée de verdure et y propose une cuisine franco/thaï savoureuse. Paty et Philippe, les patrons, elle, douce et joviale, lui avec son air bourru et son franc parler, vous accueillent dans ce lieu reposant, convivial et dépaysant, qui nous rappelle un tintinet le Sud ; ne manque au tableau que le chant des cigales et les effluves de lavande... Dans le jardin, feutré derrière des branches de bambous, on y découvre un véritable terrain



de pétanque. Faites votre Michelle, boules, cerceau, mètre et autres cochonnets sont à la disposition des pétanqueurs. En prononçant le traditionnel « Tu tires ou tu pointes ? », commandez donc la succulente ril-

lette maison pour accompagner votre canon ou votre chope, un régal ! En tête-à-tête ou entre amis, partagez quelques délicieux rouleaux de printemps frites. Après avoir joué volontiers, fait cagade ou tiré aux pa-

**Gavromètre**  
Service : 15  
Déco : 15,5  
Cuisine : 14,5 **15**

pillons pour les novices, ou encore fait casquette, tiré au fer et réalisé moultres rétropissettes pour les experts, attablez-vous dans le salon d'extérieur, et délectez-vous des plats typiques thaïlandais de la carte, comme les currys verts et les riz sautés. Le service est bon enfant et comme chaque soir, « Fanny paie à boire »...

**LLB**

### Le Lys

Nang Linchi Soi 6  
(Soi Keng Chuan)  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30  
Repas : - de 500 B (hors boissons)  
[www.lleys.info](http://www.lleys.info)

**KOH CHANG**  
L'eldorado de l'immigration cambodgienne

**FRANCE CAMBODGE**

état des lieux d'un vieux couple

# Tatouages sacrés entre tradition et dérives

N°222 - Avril 2013 - Thaïlande 80 B - Cambodge 3 \$ - Laos 30.000 Ks



Photo René Dreyer/Magis. Titou, the Influence of Sak Yent

28 LE VILLAGE | BANGKOK

## PASTEL & MONOCHROME RÉTRO TRENDY SAUCE ANNÉES 50

**Gavromètre**  
Service : 14  
Déco : 16  
Cuisine : 14

**15**  
/20

**I**mmersion dans les fifties au restaurant-concept Pastel & Monochrome. Né de l'imagination du patron, architecte, ce lieu atypique étonne. Une maison dans un jardin luxuriant peuplé d'arbres où trônent d'imposantes sculptures abstraites, des bassins truffés de poissons, des allées de galets où se promènent des lapins en liberté. Côté mobilier, l'endroit joue la carte vintage avec ses meubles dépareillés aux formes insolites. À l'extérieur, des fauteuils géométriques en cuir, des chaises fuselées aux pieds fins ou encore des canapés métalliques ou en bois s'exposent dans ce cadre épuré noir et blanc. À l'intérieur, une décoration à la fois baroque et originale recèle d'un coin



bibliothèque. Des lampes au design hétéroclite et aux luminosités bigarrées jouant sur les contrastes ajoute une atmosphère intime à l'espace. La carte propose une cuisine internationale, mêlant fusion japonaise, recettes françaises, saveurs thaïlandaises ou encore touches italiennes. Le monochrome des murs est tranché par les couleurs pastel dont abondent les assiettes. Quelques recommandations du

chef : les ailes de poulet épicées agrémentées d'une sauce au bleu (190 B), le thon et wakamé relevé de sa sauce mayonnaise wasabi (240 B), le tartare de thon et saumon (270 B), le porc au curry vert (240 B), l'entre-côte australienne (900 B), les spaghetti vongole aux palourdes (220 B) ou encore la salade Pastel et Monochrome composée d'olives noires, d'asperges, d'œufs durs, de thon poêlé avec sa sauce italienne (220 B).

Délectables et à la présentation appétissante, les plats ne relèvent certes pas d'une cuisine sophistiquée mais se laissent dévorer à belles dents. Les portions sont idéales pour les appétits d'oiseaux, pour les autres, la commande en sus d'une entrée et/ou d'un dessert s'impose. Ce lieu tout droit sorti du film OSS 117 ou de la série Mad Men, à l'architecture minimaliste, aux jeux de lumières surprenants, signe une ambiance branchée aux allures rétro, bistrot, bobo.

**LAURA LE BERE**

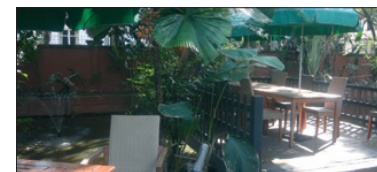
**Pastel & Monochrome**  
Thonglor Soi 25  
BTS Thong Lo  
Ouvert tous les jours de 10h à minuit (vendredi et samedi jusqu'à 1h)  
www.pastelandmonochrome.com

## THE BISTRO 33 LA MARE AUX TAMBOUILLES

**Gavromètre**  
Service : 15  
Déco : 14,5  
Cuisine : 14,5

**14,5**  
/20

**À** l'heure du déjeuner, au détour d'une ruelle de quartier et à l'écart du marasme ambiant, se cache une grande maison sur deux étages, baignée de verdure. De grands arbres enracinés à travers les dalles rouges brique de la terrasse, un ponton en bois surplombant un plan d'eau ombragé, le lieu aspire à la tranquillité. À l'intérieur, une agréable véranda offre une vue sur ce jardin tropical et la salle dans les tons vert anis aboutit sur un grand comptoir au dessus duquel trône une toile de Napoléon sur son canson. La carte propose une cuisine



western, aux touches mexicaine, italienne, américaine, anglaise ou encore australienne. Chacun trouvera son bonheur devant tant de mixité : entre la salade César à la composition authentique avec sa vraie laitue romaine, son bacon grillé, son parmesan et ses croû-

tons (220 B), la fameuse « Meat Pie » australienne, pâte feuilletée fourrée à la viande de bœuf, au bacon, à l'ail et aux oignons (250 B), le bar à la méditerranéenne agrémenté de ses câpres, olives noires, tomates, ail et épinards sautés (350 B), le traditionnel fish

and chips servi avec sa sauce tartare, ses frites et ses petits pois (350 B), les moules néozélandaises à la sauce crème et vin blanc (280 B) ou encore les pizzas (de 150 B à 350 B), avec leur pâte fine, croustillante et légère, cuites au feu de bois, sous un patio extérieur. Une belle carte des vins ainsi qu'un service attentionné viennent parfaire le tableau.

**LLB**

**The Bistro 33**  
22 Sukhumvit Soi 33  
BTS Phrom Phong (et 5 min de marche)  
Ouvert tous les jours de 11h à 23h  
www.thebistro33.com



DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

**02 663 4 663**  
www.foodbyphone.com

THAÏLANDE  
Le « choc » culturel

Festival culturel français

# Tout le monde à la Fête

**KANCHANABURI**

L'homme qui parlait à l'oreille des éléphants

**BANGKOK**

Un futur en tuk tuk électrique ?

**LAOS**

Croisière sur le Mékong sauvage

**VIETNAM**

Sapa, les rizières dans les nuages

N° 224 - Mai 2013 - Thaïlande 80 B - Circulation 3 \$ - Lire 30.000 Rp



Photos : Marco Cavalli et Giovanni De Gisi / G. De Gisi

**QUINCE**

FUSION DE BLUE NOTE ET CUISINE DE MARCHÉ

N ichée au cœur d'un soi discret, une maison pittoresque, un brin bucolique, entourée d'un agréable jardin sur pelouse. Toute en asymétrie de niveaux, l'architecture intérieure se veut audacieuse avec ses volumes, sa hauteur de plafond, sa lumière omniprésente. La première salle, à la structure industrielle, « union » de charpente métallique, de mur de briques noires et d'une verrière, s'ouvre sur un immense bar donnant à la pièce l'allure d'un restaurant new-yorkais, où s'apprécient cocktails « virils » à base de spiritueux et jus frais pressés. L'arrière-salle joue la carte du naturel à l'esprit brocante avec ses tables boisées, espacées à la rusticité calculée, son mobilier vintage où trône un immense tableau à la toile vieillie. Deux salles privatives, la Bourgogne, tendance et la Champagne, raffinée, offrent deux atmosphères marquées. Côté cuisine, le chef Wilfrid Hocquet a fait ses classes chez Ducasse dont la devise, « La cuisine de l'essentiel », se retrouve dans ses assiettes. Du Louis XV de Monaco à La Bastide de Moustiers, chez Benoît à Paris et au D'sens de Bangkok, Wilfrid Hocquet réalise au Quince une gastronomie aux notes méditerranéennes, faisant la part belle aux légumes, aux herbes aromatiques, aux fleurs et aux fruits. Axée sur les produits du marché issus de l'agriculture biologique via des producteurs locaux et l'achat de viande d'animaux élevés en plein air, la cuisine du chef repose sur une alchimie d'éthique et de terroir. Il régale par des



Photos : Christian Hogue

son parfaite (550 B) sont un régal. Le coin des carnivores dévoile de belles réalisations comme la poitrine de porc confite et coleslaw, sauce piquante thaïe sriracha et poudre d'olives (400 B), l'épaule d'agneau rôtie (1,5kg) dans son jus d'échalotes, accompagnée de ses haricots verts et de sa feta (1800 B). Côté douceurs, des alliances d'ingrédients originales, comme la tarte au tournesol et sa crème glacée à la lavande (250 B) ou encore la tarte au citron servie avec son sorbet à la rose (160 B). La carte des vins recèle de beaux millésimes espagnols. Le dressage des assiettes est soigné, le service sans fausse note, les plats colorés et appétissants avec des associations de saveurs inédites ; une popote à partager en toute convivialité comme la mitonnaie Mémé d'antan, avec ses légumes du potager. Entre affaires de golden boys, verbiages de la gent féminine ou tête-à-tête de tourtereaux, rendez-vous dans ce lieu inspirant sur un air de Big Band Bossa Nova.

**Laura Le Berre**

créations simples, goûteuses et inattendues à partager, telles que les merveilleuses terrines, de porc façon grand-mère dans leur bocal (280 B) ou de poulet fermier tranchées dans l'assiette (200 B). Des recettes emplies de fraîcheur avec l'aubergine fumée mêlée de labné, fromage frais libanais, d'oignons doux, d'edamames, fèves de soja japonaises, le tout agrémenté d'une sauce romesco à base de tomates, de ryozes (petits pois rouges séchés), d'amandes et d'ail. Rafrâchissantes, la salade cra-

quante de haricots verts et pagaga mélangée à des oisettes épicées dukkah et de la caillebotte, délicieux fromage frais (150 B) ainsi que la salade fondante de betteraves aux myrtilles marinées et roquette, mariée agréablement à la feta, au goût acidulé et salé (270 B). Côté mer, les pâtes fraîches à la chair de crabe, sauce tomate et basilic pimentée (380 B) ou le poisson du jour, selon arrivage et inspiration du Chef, tel que le bar sauce aux huîtres aux asperges et épinards avec sa cuis-

**Quince**

Sukhumvit Soi 54  
BTS Phrom Phong (à 5 min de marche)  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 1h  
Environ 800 bahts par personne (boissons non comprises)  
02 662 44 78  
quincebangkok.com

**Gavromètre**

Service : 16,5  
Déco : 16,5  
Cuisine : 16,5

**16,5**

/20

**BANGKOK | LE VILLAGE 29**

**MADAM T**

« GOOD TASTING VIETNAM » !

Une décoration shabby kitsch, avec ses compositions florales, ses tons blanc et rose et ses imprimés fleuris liberty sur les coussins. Le restaurant sur deux étages avec son balconnet à plantes aromatiques est meublé de mobilier blanc dépareillé et la salle, truffée de bibelots chinois. Les murs sont recouverts d'esquisses asiatiques et de non lô, chapeaux de feuilles coniques. À la carte, tous les classiques de la cuisine vietnamienne : le traditionnel Phô, soupe de nouilles, légumes et viande, délicieusement parfumé, les succu-



lents rouleaux de printemps frais aux crevettes, des nems au porc ou aux crevettes parfaitement dorés, sans une once de gras ou encore le bo bun goûteux mais un

tantinet trop aillé, le tout agrémenté de coriandre fraîche et de feuilles de menthe. La salade de papaye verte est croquante et les nouilles et riz sautés sont assai-

**Gavromètre**

Service : 16,5  
Déco : 12,5  
Cuisine : 14,5

**14,5**

/20

onnés au poil sans une trace d'huile. Une vraie cuisine savoureuse et diététique à laquelle s'ajoute la gentillesse de « Par », la nièce de Madame T (ammy), dont l'accueil et le service sont aussi charmants que souriants. Une bonne adresse pour envoler vos papilles au pays du dragon.

**LLB**

**Madam T**

Sukhumvit Soi 23 (À 300 mètres, 1ère rue sur la droite) BTS Asok  
Ouvert tous les jours de 11h à 14h30 et de 18h à 22h. Environ 400 B par pers (150 B le plat)  
madamrestaurant.com

 **FOOD BY PHONE** .com

DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

**02 663 4 663**  
www.foodbyphone.com

**PLAYHOUSE**  
L'histoire d'une passion

**CHOPPERS**  
La vague des grosses cylindrées

**TOURISME**  
Escapade à Sam Roi Yot

**DOSSIER SPÉCIAL**

**LA FRANCE EN ISAN**



## MAGGIE CHOO'S SPEAKEASY SHANGHAÏEN DES ANNÉES 20

Une porte en bois sombre, un escalier raide, la pièce est étroite et la luminosité tamisée. Dans cette ambiance feutrée, une échoppe de nouilles aux fumets alléchants. Des sols aux murs, un carrelage brun tapissé d'affiches et photos de papier vieilli. Des boiseries finement taillées, des cages à oiseaux et au plafond, des ombrelles de papier. Une cuisine sur le pouce dans ce décor atypique autour de petites tables rondes en ferraille et de tabourets en bois. La carte propose un choix limité de plats thaïs et chinois. Les hors d'œuvres à partager tels que les ailes de poulets épicées (129 B) et les raviolis frites de crevette et poulet (99 B) sont goûteux, avec un bémol sur les rouleaux frits aux légumes, insipides. La soupe de raviolis aux crevettes (79 B) est exquise et le bouillon de soupe de nouilles accompagné de porc ou de canard (de 99 B à 159 B) est délicieusement parfumé. Les riz



sautés garnis de canard ou de porc (de 99 B à 159 B), sont savoureux et valent le coup de baguette. Le restaurant dissimule une autre salle mystérieuse. Pour la petite histoire, la fameuse Maggie Choo's aurait découvert, en cassant le mur arrière de son restaurant, un accès direct à la Banque Royale & Compagnie des Indes. À l'intérieur, une lounge sombre abrite des regards indiscrets, une atmosphère élégante à la Pax Britannica, ornée de bustes de la

reine Victoria, de voûtes en briques, de portes en acier lourd similaires aux coffres forts menant dans des chambres privées, de canapés en cuir capitonné, de rails au sol, de toiles de navires, de glaces sans teint derrière lesquelles se jouent des parties de poker clandestines. Sur des balançoires, se bercent des oiseaux de nuit au regard langoureux. Vêtues de changshan dans un style Anna May Wong, ces affriolantes demoiselles s'éventent

**Gavromètre**  
Service : 14  
Déco : 18,5  
Cuisine : 12,5

**15**  
20

coquettement. Entre swing, slap et walking bass, un groupe de jazz offre une jam session pleine de groove, le temps pour vous de siroter un cocktail chic à base de champagne, gin, whisky ou rhum. À expérimenter, les concoctions de fruits et herbes infusées pleines de douceurs et d'arômes. Les bulles de Champagne pétillent, le vin dévoile ses tanins et les biérophiles trouveront malte et houblon. « In the mood for clandestinity », ce blind tiger est à l'image d'un film de Wong Kar-Wai. Cette adresse secrète à l'esprit club de gentlemen se chuchote et invite à se replonger en pleine prohibition, entre opium, liqueur et tripot.

**LAURA LE BERRÉ**

**Maggie Choo's**  
Sous-sol du Novotel Fenix Silom,  
Silom Rd. BTS Surasak  
Ouvert tous les jours de 18h à 2h  
(résa 02 635 60 55)

## 4 GARÇONS DANS LE VENT

Décor fleurs bleues pour un lieu tout en testostérone... La tapisserie aux illustrations crayonnées affiche un mobilier « modernement ancien » aux couleurs azurées, avec des sièges, fauteuils et banquettes au style faussement emprunté Louis XV et Napoléon III. Une décoration sophistiquée aux touches de brocante chic avec un bar finement taillé, des compositions champêtres, des bougies sous cloche de verre, des sculptures de chérubins en pierre, des bougeoirs en pieds, des piles de livres et autres bibelots romantico-vintage. À l'extérieur, de larges canapés confortables bordent les bassins de la terrasse en teck. Possible, à l'abri des regards, cet en-



droit cosy est un véritable appel à la détente à l'heure de l'apéritif. À la tête de ce lieu charmant, quatre hommes exerçant dans le droit, la médecine ou la finance. Leur collaboration a donné naissance à ce restaurant en vogue. Des quatre compères, deux d'entre eux occupent les fourneaux, en tant que chefs cuisinier et pâtissier. À la carte, une cuisine française avec

des plats traditionnels tels que les succulents escargots de Bourgogne (380 B), les délicieuses et charnues cuisses de grenouilles beurre persillade (450 B) ou encore la parfumée soupe à l'oignon (320 B). Les plats sont sans fioritures mais pleins de saveur comme le coq au vin (580 B), l'agneau de sept heures (700 B), le confit de canard (580 B) ou en-

**Gavromètre**  
Service : 16  
Déco : 16  
Cuisine : 16

**16**  
20

core le gratin dauphinois (120 B). La carte des desserts offre un choix varié de pâtisseries. Une belle carte des vins, additionnée au service irréprochable, et la magie opère. Ce lieu respire la passion du travail bien fait et malgré quelques imperfections toutes pardonnées, on peut d'ores et déjà prédire : 4 Garçons plein d'avenir...

**LLB**

**4 Garçons**  
Sai Thonglor (Sukhumvit 55), entre le Soi 13 et le Soi 17  
BTS Thong Lor (et 10 minutes de marche)  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h30 (résa 02 713 95 47)  
www.4Garcons.com

**Epidémie de dengue :** vers un nouveau record en 2013 ?

## THAÏLANDE

# Enquête sur le trafic de FAUX MÉDICAMENTS

**THAÏLANDE**  
Ça plane pour le KITESURF

**KOH SICHANG**  
L'anti-Pattaya

## BIRMANIE

Nous, les innombrables, un témoignage bouleversant sur le massacre des Rohingyas

## VIETNAM

Les trésors du Champa montrés au public pour la première fois



### THE DECK

## « L'INCONTOURNABLE » FACE AU WAT ARUN

Sur les bords de la Chao Phraya, The Deck offre un spectacle grandiose de votre table : une vue imprenable sur le célèbre Wat Arun ou bien nommé Temple de l'Aube, élevé sur la rive opposée. Le soir, le temple s'illumine, les lumières se reflètent dans l'eau et la magie opère. Restaurant ouvert sur l'extérieur, le lieu est plein de charme. La bonne heure ? Avant le coucher du soleil pour un moment de quiétude autour d'un apéritif accompagné de délicieux rouleaux frits aux crevettes ou de quelques belles brochettes de poulet sauce saté au bar extérieur situé au dernier étage : fabuleux ! Avec une carte des vins modeste, point de cépage mirobolant et un droit de bouchon minime (300 B),

apportez vos propres bouteilles. La cuisine recèle de classiques thaïlandais bien réalisés comme le savoureux *pad thai* ou la parfumée soupe de *coco tom kha kai*. À la carte également, d'autres trésors culinaires internationaux comme les délectables cuisses de grenouilles aux herbes, les viandes et autres moules épicées de Nouvelle-Zélande, l'exquis trio de raviolis au foie gras, truffe, ricotta et crevette géante baigné de sauce tomate ou encore le fondant confit de canard sauce au miel et gingembre. Le vivaneau campêche et les crevettes géantes sur le grill sont un délice. Côté desserts, la crêpe suzette faisant trôner sa boule de glace à la vanille et le millefeuille accompagné de fraises fraîches et de mousse mascarpone

agitent les papilles. Mauvaise note : les sandwiches, aux compositions et à l'aspect décevants, accompagnés d'une dizaine de frites à peine. Après 21 heures, la plupart des plats à la carte ne sont plus réalisés en cuisine (contrariété et frustration gustatives !), le service est gentil, souriant mais parfois brouillon. Cette perle à Bangkok dont sa situation en a fait un must touristique est malheureusement victime de son succès : il y a foule et a fortiori point de table sans réservation ! Malgré quelques imperfections toutes pardonnées, ce lieu attire, charme, séduit, retient et l'on y revient : fascination du mont Méru ou envoûtement par les kinaris sans doute...

**Gavromètre**  
Service : 15  
Déco : 16,5  
Cuisine : 15

15,5  
20



**The Deck by the River**  
Arun Residence, 36-38 Soi Pratu Nok Yung, Maharat Road BTS Wongwian Yai  
Ouvert tous les jours de 11h à 14h30 et de 17h à 22h / Réso : 02 221 91 58

**LAURA LE BERGE** [www.arunresidence.com](http://www.arunresidence.com)

### SHUFFLE

## À LA SAUCE AMÉRICAINE

À cœur de Rain Hill Plaza, une architecture usine moderne, entre baies vitrées et structure type « canon de fusil ». À l'intérieur, une décoration industrielle chic avec l'inévitable mur de briques bordeaux, des banquettes anthracites aux lignes épurées, des tables mêlant bois et acier brossé, des chaises industrielles oxydées, du mobilier acier brut, des surfaces décapées... Vous l'aurez compris, le métal est omniprésent, du sol au plafond. Le lieu ne flirte pas avec une ambiance chaleureuse et cosy mais effect « factory » trendy garanti. Les fourneaux sont visibles de la salle du restaurant conférant une interaction agréable entre les cuisiniers et la clientèle. La cuisine met l'accent sur les produits frais avec des spécialités pleines de mixité d'où le nom même du restaurant. Shuffle signifiant « brassage ». À la carte, des plats à partager tels que les ailes de poulet aux herbes sauce au bleu (165B), les quesadillas au jambon de Parme ou au saumon fumé, sauce mornay et crème ci-



boulette (195B) ou encore les calamars à l'ail frits sauce tartare et mayonnaise épicée (185B). Les portions sont gargantuesques, de quoi repaître les estomacs familiaux. Le mix de saucisses grillées sauce barbecue (390B) offre quatre pièces que l'on aurait souhaitées moindres mais davantage accompagnées de choucroute ; le récipient de chou aigre est pour le coup vraiment chiche. Les tracers de porc au barbecue sont délicieux, les morceaux abondent l'écuelle mais sont accompagnés d'un mai-

gre ramequin de coleslaw (400B). Le double burger du Shuffle (475B) avec son duo de steak, fromage, laitue iceberg et oignons caramélisés est savoureux. Pour les amateurs de plus de « légèreté », le saumon poché et poêlé avec son cresson thai (390B) ou encore les salades, telles que la « Shuffle bacon et aubergine rôtie » (225B) avec sa vinaigrette citronnée ou encore la traditionnelle « Cobb salade » (225B) sont de belles réussites gustatives. On regrette (ou pas) les portions trop abondantes des plats carnassiers qui malgré les bonnes saveurs, gênent quelque peu l'équilibre d'une assiette joliment dressée. Pour les amateurs de délices orgiaques et autres pitances pantagruéliques... **LLB**

**Shuffle**  
Rain Hill Plaza (2/F.), Sukhumvit 47, BTS Thong Lo  
Ouvert tous les jours de 10h à minuit.  
Réso : 02 261 69 92

**Gavromètre**  
Service : 14  
Déco : 13,5  
Cuisine : 14,5

14  
20



DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

02 663 4 663  
[www.foodbyphone.com](http://www.foodbyphone.com)

Août 2013

# Gavroche

www.gavroche-thaïlande.com

## Thaïlande

### SOULFETISH

La sublimation mystique d'une bijouterie « Rock et Chic »

### RÉSIDENCE CHAKRABONGSE

Un lieu enchanteur

# CORNAC D'UN JOUR

Une expérience unique aux contacts des éléphants de Thaïlande

### AMPHAWA

Un supplément d'âme

### LES KHANOM

Douceurs méconnues de la gastronomie thaïlandaise

### CAMBODGE

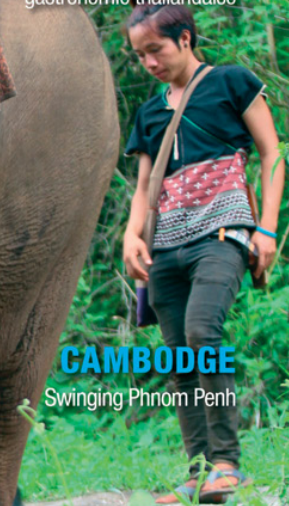
Swinging Phnom Penh

### BHOUTAN

Le formidable enjeu d'une intégration équitale

### ÎLE CHRISTMAS

L'enfer côté paradis



### EAT ME

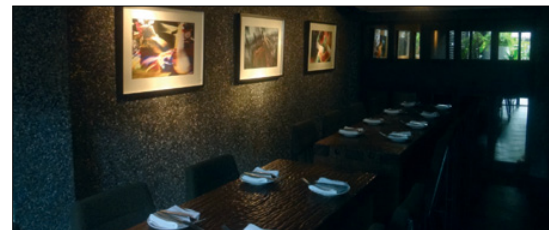
## « ŒUVRES D'ART » CULINAIRES

**Gavromètre**  
Service : 14,5  
Déco : 15,5  
Cuisine : 16,5

15,5

Niché au cœur d'une maison, dans un soi en retrait de Convent Road, le huppé restaurant/galerie d'art « Eat Me » se veut avant-gardiste et minimaliste avec son architecture lisse, bétonnée, où se juxtaposent bois et verre. Plantes et verdure inondent la terrasse extérieure.

Au rez-de-chaussée, les murs, recouverts d'un crépi anthracite, exposent des toiles d'artistes. Le mobilier aux touches naturelles se compose de gros rondins de bois polis en guise de tables. Au deuxième étage, la salle à manger tout en longueur, offre un balcon agréable bordé de feuillage. Un service aimable, prévenant et vélocé. Côté fourneaux, une cuisine internationale aux accents méditerranéens, aux notes exotiques, alliance de divers terroirs. À la carte, des plats aux associations audacieuses (parfois trop ?), des saveurs mêlant sucré-salé, tels que le carpaccio de courgette, fromage de chèvre, pignons de pain et vinaigre de framboise (280 B), le ceviche de crevettes et Saint Jacques à la grenade et fruit de la passion (380 B), les raviolis au fromage et figue agrémentés de noix, romarin, et beurre noisette (390 B). Les viandes sont tendres : le filet de bœuf australien sauce au bleu et oignons caramélisés (1200 B), le



confit de canard garni de betterave et fenouil (690 B) et les côtelettes d'agneau au yaourt et harissa accompagnées de pois chiche, aubergine et menthe (990 B). Pour parfaire le tableau côté mer, le saumon avec sa salade de pamplemousse et pommes sauce beurre blanc et Campari (690 B) et les crevettes géantes, pétoncles, moules et clams, baignés de tomate (750 B) sont de belles réussites. Pour les classiques, le risotto à la truffe noire et pecorino (550 B) est un régal. La carte des desserts propose certes le traditionnel cake au chocolat (270 B), mais reste fidèle à l'originalité des mélanges avec sa crème glacée au fromage de

chèvre, poire pochée au vin rouge et rayon de miel (270 B), ou encore la gelée de Sauternes aux fruits rouges frais, crème anglaise et barbe à papa (280 B).

Un endroit aux allures « so hype » avec des recettes un brin trop élaborées mais qui mérite la découverte.

#### LAURA LE BÈRE

#### Eat Me

A20 mètres de Convent Road (Sai Pipat 2)

BTS Sala Daeng

Ouvert tous les jours de 15h à 1h

Résa : 02 238 09 31

www.eatmrestaurant.com

### BEST BEEF

## BARBECUE À VOLONTÉ À 199 B

**Gavromètre**  
Service : 14  
Déco : 12  
Cuisine : 13

13

Un immense hangar aménagé d'une centaine de tables et chaises en bois, à la fois abrité et ouvert sur l'extérieur dont s'échappent moultes fumets alléchants, mille et une effluves de grillades. Ce lieu convivial à la clientèle typiquement thaï se joue d'une ambiance décontractée, festive et populaire.

Le concept : Pendant deux heures, pour 199 B par convive, vous profitez d'un barbecue et/ou d'une fondue à volonté avec diverses viandes de bœuf, poulet, porc, des poissons, des crevettes, etc., le tout servi avec une multitude d'accompagnement. La carte propose



également de nombreux plats thaïs. Les boissons sont en sus à des prix plus que raisonnables, comptez 70 B et 100 B pour un litre de bière. Les produits sont frais et l'hygiène stricte. Un rapport qualité/prix inégalable dans la Cité

des Anges. Le service est réactif, souriant et irréprochable avec des serveurs qui réalisent de vrais marathons entre les tables qui les hêlent sans relâche. Même si vous ressortez les cheveux et vêtements légèrement parfumés à la carbo-

nade, que la carte est en thaï, ce lieu sympathique aspire au partage, aux grandes tablées de copains et le barbecue est un régal. Un conseil, commandez les viandes et les poissons au fur et à mesure du repas : bien que le menu soit à volonté, point de gaspillage autorisé : 100 B par 100g de nourriture laissée. LA bonne adresse sans chichi pour « casser la graine » entre amis !

LLB

#### Best Beef

1490/2 Sukhumvit Road

Entre BTS On Nut et Phra Khanong

Ouvert tous les jours de 16h à minuit

www.facebook.com/BestBeefSukhumvit



DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

02 663 4 663  
www.foodbyphone.com

ÉCLAIRAGE : SUCCESSION OUVERTE À LA COUR CONSTITUTIONNELLE

Septembre 2013

# Gavroche

www.gavroche-thailande.com **Thaïlande**

## BANGKOK

Musée d'art floral :  
un écran hautement spirituel

## ESCAPADE

Jours tranquilles à  
Koh Sukorn

## FESTIVAL

Navratri : un mariage entre  
traditions indiennes et  
thaïlandaises

## VIETNAM

Bienfaiteurs des ours

## CAMBODGE

Samphors Vorn : une vie  
dédiée à l'éducation

## THAÏLANDE

Le vélo à la cote !



# TOUS EN SCÈNE

## 15ème Festival International de Danse et de Musique



N°227 - Septembre 2013 - Thaïlande 100 B - Cambodge 3 \$ - Laos 30.000 Kp



### LITTLE BEAST

L'ADRESSE QUI MONTE, QUI MONTE...

**Gavromètre**  
Service : 15  
Déco : 15,5  
Cuisine : 16 **15,5**

Un pas de porte discret avec une statuette de bouledogue en bronze aux reflets cuivrés accueille les visiteurs. Icône du restaurant, la fameuse bestiole d'airain invite à passer sous le porche abritant trois jolies tables et quelques trésors récupérés parmi des ateliers tendances et autres brocantes chics. Un bouton de sonnette rond à l'ancienne ouvre la porte vitrée de ce bar gastronomique style années 20 newyorkais. Avec ses éclairages tamisés, son bar stylé, son mobilier industriel mi bois mi fer et ses fauteuils en cuir noir capitonné, l'endroit se veut élégant avec une décoration classe et discrète. Un escalier dont le mur expose croquis et esquisses de l'animal aux pattes torsées et à la mâchoire proéminente, mène sur une mezzanine privée. La carte offre une cuisine française teintée de notes américaines et touches asiatiques dans un esprit rustique, simple, raffiné et au dressage soigné. Dans ce cadre aussi intime que propice aux blablas entre amis, il suffit de commander quelques assiettes « style tapas » à partager aux portions vraiment généreuses pour s'en rendre compte. Le plateau de charcuterie maison (120 à 300 B) avec sa terrine ou pâté de porc et sa rillette de saumon citronnée à la perfection est



un vrai régal. Tandis que le tartare de thon relevé d'une mayonnaise au gingembre fond en bouche (180 B), la tarte de citrouille grillée et fromage de chèvre révèle ses saveurs (270 B). Une belle surprise gustative avec le panachage d'artichauts et d'épinards tièdes et crémeux sur toasts : un délice (180 B). Le magret de canard poêlé est un ravissement pour le palais avec son parfum de vanille infusée de pommes et raisins marinés (420 B) et les penne aux truffes noires et joues de porc sauce au vin rouge et à la crème éveillent les papilles : une pure merveille (350 B). Au coin des douceurs, la tarte aux noix de Pécan (200 B) et la tarte au chocolat et caramel

(220 B) poursuivent l'envoûtement. Un enchantement total pour cette cuisine savoureuse, sans compter sur le service attentionné et le vin rouge au verre, un Chilien aux cépages Cabernet-Sauvignon Gouleyant (250 B). La créativité, le sérieux et le savoir-faire régnent ici en maître. Avec autant de bons points, on ne va pas chercher la « Petite Bête » !

Laura Le Berre

#### Little Beast

Thonglor Soi 13 BTS Thonglor  
Ouvert du mardi au samedi de 17h30 à 1h et le dimanche de 17h30 à minuit  
[www.facebook.com/littlebeastbar](http://www.facebook.com/littlebeastbar)

### HIMALAYA

CUISINE DE LA « DEMEURE DES NEIGES »

**Gavromètre**  
Service : 15,5  
Déco : 13  
Cuisine : 15,5 **14,5**

Pour un voyage gastronomique inattendu à la croisée du Népal, du Tibet, du Bhoutan et de l'Inde, rendez-vous à l'Himalaya. Ce restaurant à la décoration tibétaine traditionnelle, entre mobilier peint à la main dans les tons pourpres et vermillon, drapeaux de prières et bols chantants, offre un moment d'évasion sur le « Toit du Monde ». La cuisine fait la part belle aux épices et aux condiments avec les succulents « Momo », raviolis farcis cuits à la vapeur au poulet ou aux légumes que l'on trempe dans une sauce piquante (95 B les 6). La carte propose de délicieux currys



indiens légèrement relevés comme la spécialité, le « Prince Harry Goat or Chicken Curry » (Curry de Chèvre 195 B ou poulet 155 B) ; mets favoris du prince britannique lors de son séjour en Afghanistan aux côtés des soldats de la Gurkha. Les « Paneer Pakora », beignets de

pommes de terre, fromage et épices fondent en bouche (175 B), tout comme les parfumées « Jeera Aloo », pommes de terres au curry et cumin (85 B). Les « crispy bindi », gombos frites aux épices masala sont à la fois piquants et craquants (95 B). Les plats népalais

végétariens, aux influences indiennes et tibétaines, apportent des saveurs inconnues, telles que l'emblématique « Dal », soupe de lentilles, non pointée, mêlée à un bouquet d'herbes aromatiques (70 B). Des nans (pains indiens), un thé masala au lait épicé et un yaourt au lait de femelle-yack et le dépaysement est total. Un péripère culinaire Lhasa/Katmandou à dos de cuillère dont on ne fait qu'une bouchée... **LLB**

#### Himalaya

Sukhumvit 31  
Ouvert tous les jours de 11h à 22h30  
Ouvert tous les jours de 16h à minuit  
[www.thehimalayarestaurant.com](http://www.thehimalayarestaurant.com)



DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

**02 663 4 663**  
[www.foodbyphone.com](http://www.foodbyphone.com)

# Gavroche

## Thaïlande

**Patrimoine**  
**L'HÉRITAGE ARCHITECTURAL**  
**EUROPÉEN DE BANGKOK RÉVÉLÉ**

**Escapade**  
**KOH KRADAN ET KOH MUK,**  
**LES DEUX JOYAUX DES ÎLES DE TRANG**

**Koh Samui**  
**COMBATS DE BUFFLES :**  
**UNE TRADITION RÉHABILITÉE**

**Boxe thaïlandaise**  
**JANET,**  
**LE COMBAT D'UNE VIE**

# DU RÊVE

# AU CAUCHEMAR

**ENQUÊTE SUR LA PRÉCARITÉ**  
**DES FRANÇAIS EN THAÏLANDE**

**Cambodge**  
**LES ÉLECTIONS**  
**QUI ONT TOUT CHANGÉ**



## SURFACE KITCHEN & THE GARDEN LAB

### BISTRONOMIE LABORANTINE

**Gavromètre**  
Service : 16  
Déco : 16,5  
Cuisine : 16 **16**  
/20

**C**adre bucolique, mobilier dépareillé et atmosphère « petit chimiste » se mêlent dans cette propriété à l'esprit « scientifique » et aux ambiances multiples. Le jardin prend des allures de Mille et Une Nuits avec son palais oriental miniature, ses sofas douilletts, confortables et recouverts de coussins prune et ivoire. L'espace extérieur abrité joue la carte « industrialo-naturelle » via son mélange de bois brut et de métal, son éclairage à la bougie et ses banquettes aux teintes anis, gris perle et châtaigne. À côté du « labo-bar » à charpente métallique, un DJ mixe non pas des tubes (à essaï) mais des sonorités « lounge », et sur le comptoir trônent béchers, fioles jaugées et autres pipettes.

Entre équations-bilans, lumière « tamisée-polarisée » et autres ampoules à décanter, testez, voire expérimentez, potions, philtres et breuvages dans ce repère de « savants fous ». La salle à manger-verrière dévoile une décoration élégante et décalée avec ses divans azurés, ses objets « tendance » et son présentoir proposant moult cochonnailles à la découpe. Côté cuisine, le chef Chalee Kader et son équipe proposent une cuisine française



de marché faisant la part belle aux produits de terroir français. La salade d'épinards, roquefort, pêches, noix et trait de balsamique (280 B) et le tartare de saumon (390 B) amènent une fraîcheur exquise. Les linguine au crabe, accompagnées de leur sauce verte et tapenade d'olive noire (520 B) sont un régal. Coup de chapeau pour la réalisation du risotto de Saint-Jacques à la truffe, sauce Nantua (720 B) : une merveille culinaire ! Côté douceurs, des desserts traditionnels bien réalisés complètent agréablement la carte, tels que le fondant au chocolat (220 B), la gaufre au coulis de fruits rouges et sa glace vanille (230 B), ou

encore plus original, le cheesecake au chocolat blanc, fruits de la passion et fraises (210 B). De ce lieu, Lavoisier, Joliot-Curie, Nernst ou Cram en auraient bien fait leur cantine, question d'expérience...

**LAURA LE BERRE**

#### **Surface Kitchen & The Garden Lab**

*Thonglor Soi 11 (au fond du parking)*

Ouvert du lundi au jeudi de 18h à minuit ; du vendredi au dimanche de 11h30 à 14h et de 18h à minuit

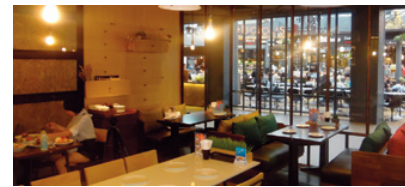
[www.facebook.com/littlebeastbar](http://www.facebook.com/littlebeastbar)

## ON THE TABLE

### CAFÉ TOKYOÏTE DANS LA PRAIRIE

**P** Exit les cendres de bois, le compost ou le fumier... Ouverts au sein de nombreux centres commerciaux de la capitale, ces lieux trendy rustiques un brin dichés arborent des tables de bois clair, une multitude de lustres dépareillés et des touches de ferraille. Au mur, un tableau noir gribouillé de dessins amusants représentant un potager et une ferme laitière. De l'autre côté de la pièce se dresse un mur de foin avec des épis de blé sortant des tiroirs. Des volatiles en céramique et autres pots d'herbe complètent ce tableau champêtre.

À la carte, une cuisine fusion avec



des spécialités japonaises revisitées : le chirashi de thon épicié recouvert d'avocat frais (240 B) et le pongi maki au thon épicié, avocat et roque de colin d'Alaska et morue du Pacifique (220 B) fondent en bouche. Le Gyu Don (195 B), bœuf sauté avec des légumes servi sur un bol de riz japo-

nais, est savoureux, les gyozas au bacon, raviolis frits en sauce, sont bien assaisonnés (95 B), et le saumon grillé sauce pesto accompagné d'une poêlée de champignons (290 B) est réjouissant pour les papilles. Une multitude de plats plus occidentaux alimentent la carte comme les appétissantes assiettes

**Gavromètre**  
Service : 13,5  
Déco : 14  
Cuisine : 14,5 **14**  
/20

de pâtes aux palourdes (185 B) ou aux crevettes géantes d'eau douce (440 B), les belles salades, telles que la feta et roquette (190 B) ou encore la Tokyo avec ses tranches de poissons crus (260 B). De délicieux burgers (300 B) et tendres viandes grillées (300 à 500 B) couronnent l'événement de plats déjà proposé. Comme un « Faux » air de kampai(gne) nipponne !

**LLB**

#### **On the table**

*Central World, The Crystal Park, Central Plaza Ladprao, Central Rama 9 et Siam Center.*

Ouvert tous les jours de 11h à 22h

[www.facebook.com/OnTheTableTokyoCafe](http://www.facebook.com/OnTheTableTokyoCafe)



**FOOD BY PHONE**  
.com

DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

**02 663 4 663**  
[www.foodbyphone.com](http://www.foodbyphone.com)

# Gavroche

## Thaïlande

Bangkok

**LE NOUVEAU VISAGE DE L'ALLIANCE FRANÇAISE**

Rencontre

**KHUN CHIN ET KHUN CHANG, LES PETITES MAINS MAGIQUES DE CHINA TOWN...**

Découverte

**ELYSIAN : UN SALON DE THÉ PAS COMME LES AUTRES !**

# ARNAQUE AU BIJOU :

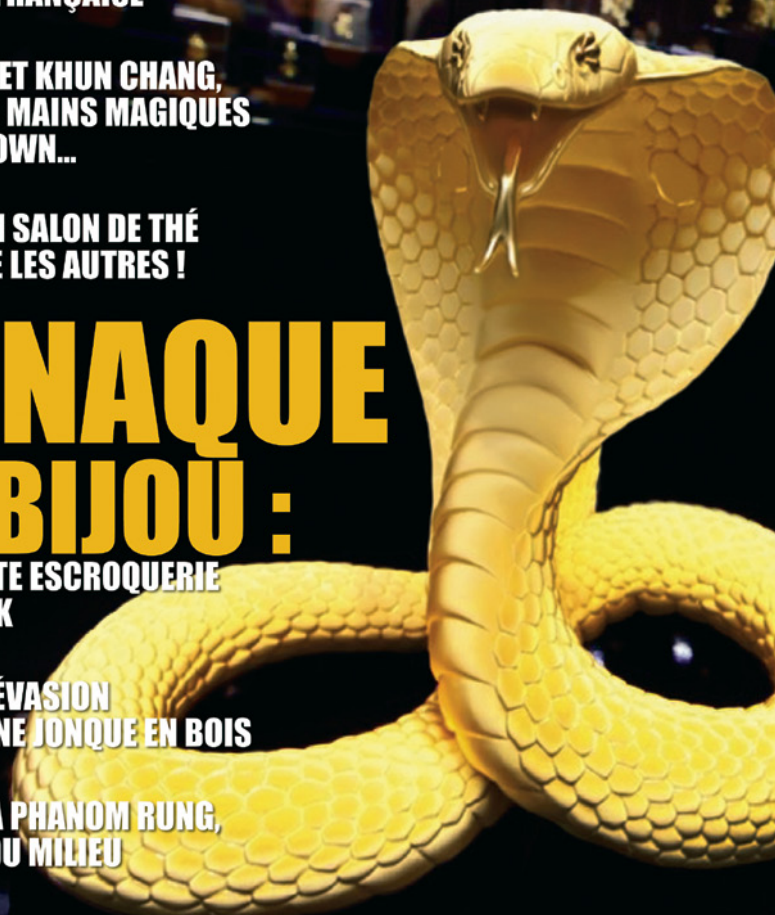
**LA BRILLANTE ESCROQUERIE DE BANGKOK**

Phang Nga

**CROISIÈRE ÉVASION À BORD D'UNE JONQUE EN BOIS**

Isan

**ESCAPADE À PHANOM RUNG, LE TEMPLE DU MILIEU**

38  LE VILLAGE | BANGKOK - Critiques culinaires

**GAVROCHE**  
**NOVEMBRE 2013**

## MAVERICK

### ALCHIMISTE DES FOURNEAUX

**E**xit le conformisme : le Maverick bouscule codes et saveurs pour une expérience gustative surprenante et ludique. Le restaurant tire son nom du célèbre éleveur texan du 19<sup>ème</sup> siècle, Samuel Augustus Maverick, dont l'esprit indépendant est la ligne directrice même de ce lieu : design novateur, accueil chaleureux, service irréprochable et cuisine fusion aussi inventive qu'étonnante. Une carte pleine d'audace déroule un choix varié de plats français, basques et espagnols imprégnés de créativité tels que les Saint-Jacques, émulsion de langoustine, céleri mariné, espuma de pomme de terre et poudre de chorizo (480 B), le foie gras, brioche épiciée, compotée de fruits rouges, balsamique et yuzu (350 B), le confit de canard et patatas bravas risolées (390 B), les couteaux à la polenta ailée, coulis de fenouil et romanesco (350 B) ou encore les filets de sardines grillées, tapenade, salade de couscous et tomate costoluto genovese (320 B). La carte des vins ravira le nez avec sa centaine de références. En tête à tête, laissez-vous surprendre par la ronde de vingt-cinq tapas gastronomiques et moléculaires (2490 B) pour 2 ou 3) accompagnés si vous le souhaitez de six vins au verre en accord avec



vos mets par convive (4990 B pour 2). Les quatre talentueux chefs, dont un chef pâtissier français, préparent, cuisine ouverte, d'exquises bouchées salées, de succulentes mignardises sucrées, d'appétissantes portions miniatures aux associations de textures et de goûts qui stimulent imagination et palais.

En cuisine, jonglent seringues, balances, doseurs, pipettes et mètres de tubes en silicone. Yeux et papilles s'affolent et se déboussolent avec la tortilla « siphonnée » sous forme de mousse qui s'affiche telle une verrine d'écume sur lit d'oignons caramélisés, la « sphérisation » de clams qui dévoile une bulle de coquillage au cœur liquide et à la pari

gélifiée dans une nage de tomate ou la crème catalane de chou-fleur qui fond en bouche avec ses soufflés croustillants de pecorino et sa crème glacée au chorizo. Entre émulsion, flocculation et cuisson à l'azote liquide, le Maverick révolutionne l'éprouvette/assiette via une physico-chimie du goût. De véritables artistes de l'avant-garde culinaire...

LAURA LE BERRE

**Maverick**

Ocean Tower II, Asoke Road, Soi 3  
Ouvert du lundi au samedi, de 8h à minuit  
(dernière commande à 22h)  
Tél : 02 665 27 72  
[www.maverickbkk.com](http://www.maverickbkk.com)

**Gavromètre**Service : 16  
Déco : 15  
Cuisine : 1815,5  
/20

## ERAWAN TEA ROOM

### LE THÉ À L'HEURE THAÏLANDAISE

**L**a réalisation, pleine de finesse et de délicatesse, offre des saveurs qui régaleront les papilles. À l'heure du « Tea Time », point de petits sandwichs, de gâteaux aux parfums de citron et d'orange et autre crème Devonshire mais un menu « Afternoon Tea » (320 B servi tous les jours de 14h30 à 18h) composé de succulentes mignardises thaïes sucrées et salées, telles que les brochettes de porc marinées, le poulet au curry ou chili et feuilles de menthe, le porc aux cacahuètes et ananas, les scones à la crème et confiture de fraises de Chiang Mai, la mangue et son riz gluant, les

**Gavromètre**Service : 16  
Déco : 15  
Cuisine : 1815,5  
/20

Kanom krok ou crêpes thaïes au taro, etc. Original et savoureux, ce plateau de quatorze pièces s'accompagne d'une large sélection de cafés, de boissons rafraîchissantes et de thés d'Inde, de Chine, du Sri Lanka et de Thaïlande. English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, pour un « five o'clock tea », vous reprendrez bien une tasse de thé my Dear, ka ?

LLB

**Erawan Tea Room**

Erawan Bangkok Mall (2<sup>ème</sup> étage),  
494 Rajdamri Road  
Ouvert tous les jours de 10h à 22h  
Tél : 02 254 12 34  
[www.erawanbangkok.com/tearoom](http://www.erawanbangkok.com/tearoom)

FOOD BY PHONE  
.com

DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!

**02 663 4 663**  
[www.foodbyphone.com](http://www.foodbyphone.com)

# Gavroche

## Thaïlande

Politique  
**COMME UN AIR DE DÉJÀ VU...**

Événement  
**JOHNNY HALLYDAY  
EN CONCERT À BANGKOK**

# LA SUISSE EN THAÏLANDE

Une histoire qui dure

Communauté  
**LA THAÏLANDE  
À L'HEURE DU BRÉSIL**

Culture  
**LES CLICHÉS  
DE LA THAÏLANDE  
SUR GRAND ÉCRAN**

Phuket  
**LA VIEILLE VILLE  
RÉHABILITÉE**



## GAVROCHE DECEMBER 2013

36 LE VILLAGE | BANGKOK - Critiques culinaires

### WHALE'S BELLY DANS LE VENTRE DE LA BALEINE

Dans la peau de Jonas ou Pinocchio, le voyage des papilles débute dans ce décor bleu-marine chic, au plafond ivoire ondulé, tel un squelette de cétacé. Dans cette salle inondée de lumière, grâce aux immenses baies vitrées, trône pléthore de bibelots kitsch. L'accueil est souriant, le service rime avec perfection et pour parfaire le tableau, le chef, Mai Apiravit (ancien chef du Normandie à l'Oriental), offre l'océan sur un plateau. Par le hublot, commence un plongeon gastronomique au cœur des cuisines ou s'écaillent vertébrés aquatiques, se lèvent filets, se mitonnent fumets et où médaillons de homard, filets de sole, darnes de saumon se braise à court mouillement. En entrée, la timbale rafraîchissante de rillettes de crabe, guacamole



d'avocat, œufs de lompe et gazpacho (450 B) ou les Saint-Jacques panées croustillantes au foie gras sauce au Champagne (590 B) mettent l'eau à la bouche. Vous en pincerez pour le homard thermidor sauce au Cognac et champignons sauvages (1 900 B). L'esprit cuisine « nouvelle vague » séduit par sa légèreté et sa finesse avec le thon

mi-cuit aux épices, olives noires et sauce verte (580 B). La palme revient au saumon rôti accompagné de chair de crabe citronnée, écrasé de pommes de terre, caviar, sauce crème et vin blanc (640 B) : une merveille qui mérite une belle étoile (de mer). Le gigot d'agneau de 12 heures à la provençale et coulis de tomate (1 200 B) séduit les « terre-

**Gavromètre**  
Service : 19  
Déco : 18,5  
Cuisine : 16,5 **16,5**<sub>20</sub>

à-terre » raffinés. Les raviolis au foie gras (920 B) ou encore le risotto à la truffe (480 B) fondent en bouche. Enfin, les touches d'inspiration asiatique tel que le bar, émulsion de miso à l'orange, shitake et sauce teriyaki (890 B) enchantent par leur original exotisme. Exquise ivresse des profondeurs, la carte des vins et cocktails recèle de beaux trésors millésimés. Dans ce restaurant qui a le vent en poupe, le palais navigue à l'abordage de saveurs nouvelles et inattendues.

**LAURA LE BERRE**

**Whale's Belly**  
Boulevard Tower, 2ème étage, Sukhumvit Soi 39,  
BTS Phrom Phong  
Ouvert tous les jours de 17h30 à 23h  
Tél : 02 160 03 33  
www.facebook.com/WhalesBelly

### ISSAYA SIAMESE CLUB CARRÉ DES SIMPLES ET CUISINE SIAMOISE

Au cœur d'un jardin tropical, l'Issaya (ancien mot thaïlandais signifiant « saison des pluies ») a pris racine dans une ancienne maison des années 20 de style indo-portugais. Le chef lan Kittichai tourne le dos aux clichés culinaires thaïlandais en revisitant la cuisine traditionnelle. Dans ce cadre lumineux au mobilier coloré, les murs turquoise sont ornés de papier peint fleuri et de mosaïques disparates. À l'étage, ambiance « Club de Gentlemen » des débuts sixties, avec whisky et cigare à la main. Sur un air de jazz sortant d'un phono-valise, le décor se prête au fantôme d'une autre époque, entre brushing bien peigné, robes colorées satinées, rouge à lèvres et rubans pour Madame, cheveux gominés, Trilby Stetson feutré, chemises amidonnées et souliers lustrés pour Monsieur. À l'extérieur, sur une agréable terrasse abritée, des tables bordent le carré des simples. Ce potager d'herbes et de légumes biologiques est la source d'inspiration



même du chef, lui permettant de réaliser un exercice de haute voltige entre tradition et innovations gustatives. À la carte, des créations culinaires inattendues, originales, préservant l'équilibre des saveurs. Les côtelettes de porc grillées en tranches fines sur un lit d'herbes fraîches, vinaigrette chili-citron (690 B) et la salade de fleurs de bananier et cœurs de palmier, échalotes croquantes, cacahuètes rôties et confiture de chili (260 B) ravissent pour leur fraîcheur et leur délicatesse. Le jarret d'agneau mijoté dans un curry massaman (720 B) et le

homard vapeur, crème de curry, lait de coco et basilic (1 800 B) séduisent pour leurs parfums. Le crabe à carapace molle frit et sauce pimentée aux œufs (480 B) et le filet de porc Kurobuta, salade de citron Meyer et brocoli chinois (450 B) réjouissent par le contraste de textures, entre croustillant et tendresse des chairs. Des préparations parfaitement assaisonnées, un dressage des assiettes raffiné et un service soigné concourent au succès. À la « Saison des pluies », la créativité de lan Kittichai déborde de ses cocottes, les senteurs de son jardin aromatique bouillonnent dans ses marmites et bouchées après cueillées, s'entame une valise des papilles aux marches du palais.

**LLB**

**Issaya Siamese Club**  
Sai Sri Aksorn, Chua Ploeng Road,  
Sathorn  
Ouvert tous les jours, midi et soir  
Tél : 02 672 90 40-1  
www.issaya.com

**Gavromètre**  
Service : 18  
Déco : 17,5  
Cuisine : 16 **16,5**<sub>20</sub>

**FOOD BY PHONE**  
DEPUIS 15 ANS, FOOD BY PHONE LIVRE LES PLATS DES MEILLEURS RESTAURANTS!  
**02 663 4 663**  
www.foodbyphone.com