

amazing  
**THAILAND**

**Gault & Millau**  
MAKE LIFE TASTY

# Tasty Thailand





**T**hailand biedt als levendig land aan zijn bewoners en zijn toeristen een spectaculair aanbod aan lekkernijen. Onze wereldberoemde keukens vormt een betekenisvol onderdeel van de "Unique Thai Local Experience". Dat programma beklemtoont het beste wat Thailand aan cultuur, erfgoed en alledaags leven te bieden heeft. Daarmee trekken we bezoekers uit heel de wereld naar Thailand.

Voor Thaise mensen is eten veel meer dan een manier om een hongerige maag te vullen. Het is een onderdeel van hun nationale eigenheid en trots. We hebben daarom de band tussen toerisme en onze landbouwsector sterk aangehaald. Culinaire toerisme is immers een hefboom voor 's lands economie. Het geeft aan lokale producten en diensten die eigen zijn aan de Thaise cultuur en aan het alledaagse leven extra waarde.

**P**ays vivant par excellence, la Thaïlande offre à ses habitants comme aux touristes un spectaculaire éventail de bonnes choses. Notre cuisine de renommée mondiale constitue une partie non négligeable de "l'expérience thaïe unique". Ce programme soutient ce qui se fait de mieux en Thaïlande en matière de culture, d'héritage et de vie quotidienne. Il nous permet d'attirer en Thaïlande des visiteurs du monde entier.

Pour les Thaïlandais, manger ne se limite pas à rassasier un estomac affamé. Cela fait partie de leur identité nationale et de leur fierté. C'est pourquoi nous avons resserré le lien entre le tourisme et le secteur de notre agriculture. Le tourisme gastronomique constitue en effet un levier pour l'économie du pays. Il met sous les feux de la rampe des produits locaux et des services propres à la culture thaïe et à la vie quotidienne.

Eigen onderzoek leert dat de Thaise keuken één van de belangrijkste attractiepolen is waarom wereldwijd mensen keer op keer naar ons land terugkeren. De fascinerende interesse voor Thaise keuken overstijgt wat enkel maar op tafel geserveerd wordt. Die reikt verder tot in alle delen van Thailand waar de fijnste ingrediënten gevonden worden en waar lokaal talent de keuken bezielt. Deze invloedrijke factoren tonen hoe de Thaise keuken meer en meer wordt opgemerkt als een culinaire ervaring met wereld allure. En hoe Thailand erkend wordt als een uitzonderlijke bestemming voor gastronomie en culinair toerisme.

De 'Tourism Authority of Thailand' of TAT verheugt zich dan ook om het Tasty Thailand supplement in de Gault&Millau Belux 2018 gids te steunen.

We wensen alle lezers 'smakelijk eten'.

Il ressort d'études que nous avons menées que la cuisine thaïe est l'un des pôles d'attraction essentiels qui explique que les gens du monde entier reviennent dans notre pays. La fascination pour la cuisine thaïe dépasse de loin ce qui est servi à table. Aucune partie de la Thaïlande où l'on trouve les meilleurs ingrédients et où le talent local s'exprime en cuisine n'est laissée pour compte. Ces facteurs influents montrent à quel point la cuisine thaïe se hisse progressivement au niveau mondial par son expérience culinaire. Et à quel point la Thaïlande est reconnue comme une destination exceptionnelle pour la gastronomie et le tourisme culinaire.

Le 'Tourism Authority of Thailand' ou TAT se réjouit de soutenir le supplément Tasty Thailand dans le guide Gault&Millau Belux 2018.

Nous souhaitons à tous les lecteurs un 'bon appétit'.

YUTHASAK SUPASORN  
Governor 'Tourism Authority of Thailand'



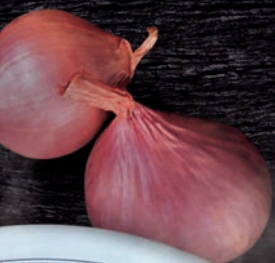
# Open to The New Shades

## THE SHADE OF THAILAND'S SIGNATURE DISHES

Many people think Thai food is all about hot, fiery dishes that make your eyes water. In fact, Thai cuisine is as diverse as the myriad attractions of Thailand. Unlikely ingredient combinations can create an entirely new taste experience. Try *taengmo pla haeng* (watermelon with salty dried fish), the mouthwatering dish that cools down and freshens up your day. If you long for the taste of herbs and spices, go for *kaeng leung* (yellow curry with fish), a signature dish from southern Thailand that offers mixed tastes of curcuma and chili. Finish the meal with *ice cream kati sot* (fresh coconut milk ice cream).

There are a lot more shades of Thailand waiting for you to discover.  
We are open, are you?

amazing  
**THAILAND**  



# QU'EST-CE QUI REND LA CULTURE CULINAIRE THAÏLANDAISE

## SI UNIQUE ET APPRÉCIÉE?

### WAT MAAKT DE

# THAISE EETCULTUUR

## ZO UNIEK EN GELIEFD?

Gesofisticeerd. Altijd uitdagend en tegelijk ook beperkend om een eetcultuur met één woord te duiden. Maar in dit geval lijkt dat begrip toch veelbetekenend. Gesofisticeerd omschrijft immers treffend het karakter van wat de Thaise keuken als resultaat neerzet. Daarvoor moeten chefs niet eens uitzonderlijke, dure of nobele ingrediënten gebruiken. Met een paar alledaagse producten zoals rijst, noedels, kip, verse groenten, kruiden en condimenten krijgt een Thais gerecht smaakvolle, creatieve en gestileerde inhoud.

### 'Sharing is caring'

Bewijzen te over zijn de duizenden eetstalletjes in Thaise steden en op het platteland. Zelfs met weinige en eenvoudige middelen maar tegelijkertijd met veel zorg en expertise worden bijna letterlijk op elke hoek van de straat heerlijke en eerlijke gerechten aangeboden. Zoet, zuur, zout, bitter,

La sophistication... Il est toujours difficile et limitatif en même temps de décrire une culture culinaire en un seul mot. Mais dans le cas présent, ce terme semble revêtir plusieurs significations. La sophistication décrit en effet très justement le caractère de ce que la cuisine thaïlandaise apporte comme résultat. Pour ce faire, les chefs ne doivent pas nécessairement utiliser des ingrédients exceptionnels, chers ou nobles. Quelques produits du quotidien comme du riz, des nouilles, du poulet, des légumes frais, des épices et des condiments suffisent à transformer un plat thaï en un contenu goûteux, créatif et élégant.

### 'Sharing is caring'

La meilleure preuve, c'est incontestablement ces milliers de gargotes que l'on trouve dans les grandes villes et en province. Malgré le peu de moyens, souvent simples, ils apportent tout le soin et toute leur expertise pour pro-

pikant tot pittig worden wervelend en harmonieus met elkaar vervlecht terwijl ook het oog steeds verwend wordt. Thaise gerechten zijn tijdloos en winnen in het huidige tijdsgewricht door hun specifiek karakter nog aan aanzien en impact. Thaise gerechten worden immers gemaakt om met elkaar aan tafel te delen en veel streetfood vormt een antwoord op de eigentijdse consument die graag de begrippen lekker, gezond, betaalbaar en snel eten met elkaar verbindt.

### Hele dag door al etend genieten

Daarnaast telt het land onnoemelijk veel restaurants waar professionele chefs in degelijk uitgeruste restaurantkeukens hun creativiteit tonen. En sinds een aantal decennia kan de Thaise keuken ook ver buiten de eigen landsgrenzen op mondiaal niveau op

poser des plats honorables et délicieux littéralement à tous les coins de rue. Doux, acidulé, salé, amer, piquant voire relevé, autant de saveurs qui se marient dans un harmonieux tourbillon sans jamais perdre de vue le côté esthétique. Les plats thaïs sont intemporels et gagnent encore en prestige et en impact à l'époque actuelle grâce à leur caractère spécifique. Les plats thaïs sont en effet concoctés pour être partagés à table et la cuisine de la rue apporte une réponse au consommateur actuel soucieux d'une nourriture à la fois délicieuse, saine, abordable et rapide.

### Se régaler du matin au soir

En outre, le pays compte d'innombrables restaurants où des chefs professionnels témoignent de leur créativité dans des cuisines bien équipées. Depuis quelques décennies, la cuisine thaïe revendique de nombreux ambassadeurs gastronomiques bien au-delà des frontières du pays. En effet, cette gastronomie aussi délicieuse que raffinée semble ancrée dans la culture thaïlandaise. Les Thaïs peuvent se régaler toute la journée. La notion occidentale de trois repas leur est étrangère. Concocter un plat succulent et raffiné avec peu de moyens et le savourer pleinement, voilà qui décrit parfaitement la culture culinaire thaïlandaise tout en lui rendant hommage. La résumer en un mot? Sophistiquée de nouveau. La population locale trouve bon nombre de ces produits sur les divers marchés, les "marchés flottants" offrant assurément au touriste des souvenirs







talloze culinaire ambassadeurs rekenen. Lekker en verfiend eten zit immers in de Thaise cultuur ingebed. Thaise mensen kunnen heel de dag door genieten. De westerse idee van drie maaltijden is hen vreemd. Met weinig middelen iets lekkers, verfiends maken en daarvan genieten, lijkt de Thaise eetcultuur het beste te omschrijven en tegelijkertijd ook te eren. In één woord? Gesofisticeerd, nogmaals. Veel van die producten vindt de plaatselijke bevolking op diverse markten waarbij de zogenaamde "floating markets" zeker voor de toerist voor unieke beelden kan zorgen. Vanop houten kano's wordt immers in de meest exotische en kleurrijke producten handel gedreven. Bekende "floating markets" in Thailand zijn: Tha Kha, Amphawa, Taling Chan, Damnoen Saduak en Don Wai.

uniques. Les produits les plus exotiques et colorés s'échangent sur des barques en bois. Parmi les marchés flotants réputés en Thaïlande, épingleons: Tha Kha, Amphawa, Taling Chan, Damnoen Saduak et Don Wai.

### Identité propre

Voilà donc la culture culinaire thaïlandaise soigneusement définie. Mais il nous reste à l'expliquer. A l'instar d'autres cultures culinaires de renom en Occident et en Asie, une offre riche et diversifiée de produits locaux constitue une condition sine qua non. Le pays regorge de produits frais et goûteux toute l'année grâce à son climat tropical et à sa longue ligne côtière. Outre un terroir et un 'merroir' très spécifiques, la Thaïlande a joué d'un parcours indépendant au cours

**Eigen identiteit**

Daarmee is de Thaise culinaire cultuur al voorzichtig gedefinieerd maar nog niet verklaard. Ook voor andere vooraanstaande eetculturen in het westen en het oosten is een rijk en gediversifieerd aanbod aan lokale producten een essentiële voorwaarde. Het land is met zijn tropisch klimaat en lange kustlijnen heel het jaar door rijkelijk voorzien van verse en smaakvolle producten. Thailand heeft naast een zeer specifiek terroir en merroir in zijn lange geschiedenis ook een onafhankelijke koers kunnen volgen en tegelijkertijd ook gedoseerd openheid naar andere culturen getoond. Die stabiele koers vormde mee de basis van een keukenidentiteit gestoeld op diverse regionale verschillen.

de sa longue histoire sans pour autant rester fermée aux autres cultures. Ce parcours stable a constitué la base d'une identité culinaire reposant sur des spécificités régionales.

**Diversité régionale**

La Thaïlande est tellement étirée et différente en termes de nature et de terroir que le pays compte diverses cuisines. Dans le nord montagneux où il fait plus frais et moins humide, on utilise par exemple beaucoup de viande de porc et on mange beaucoup de riz glutant. Dans la plaine étendue du nord-est de la Thaïlande caractérisée par ses nombreuses rizières, les terres stériles et le climat sec déterminent la cuisine typique de l'Isan ainsi que les nombreuses préparations de Laab ou hachées, dans lesquelles le riz glutant,



### Regionale verscheidenheid

Thailand is zo uitgestrekt en verschillend van natuur en terroir dat het land diverse keukens telt. In het bergachtig noorden waar het koeler en minder vochtig is, gebruikt men bijvoorbeeld veel varkensvlees en wordt veel kleefrijst gegeten. In de uitgestrekte vlakke van Noordoost-Thailand gekenmerkt door zijn vele rijstvelden bepaalt de onvruchtbare grond en het droge klimaat mee de typische Isaan-keuken en veel laab of gehakte bereidingen waar ook kleefrijst, papaja en chilipepers een belangrijke rol spelen. Centraal-Thailand heeft het meest gunstige klimaat en het is geen toeval dat precies in dit gebied waar de landbouw de beste producten voortbrengen met onder meer jasmijnrijst zich ook de oude hoofdstad Ayutthaya als de huidige hoofdstad Bangkok ontwikkelden. Oost-Thailand staat dan weer om bekend om zijn rijkdom aan tropisch fruit en zijn rijke wateren. De regio is ook de bakermat van de beroemde vissaus. Ook de keuken van Zuid-Thailand wordt gekenmerkt door een rijk aanbod aan tropisch fruit, veel kipgerechten en lekkers uit de zee met aansluitend een voorkeur voor kokosnoot en kurkuma. Twee producten die er in ruime mate verbouwd worden.

### Chefs als ambassadeurs

De Thaise culinaire cultuur kent dus diverse gezichten en kon zich gedurende eeuwen vrij en ongedwongen ontwikkelen. Het geraffineerde en verscheiden karakter pleziert uiteraard niet alleen de lokale bevolking maar ook buitenlandse smaakpapillen

la papaye et les piments jouent également un rôle important. Le centre de la Thaïlande présente le climat le plus favorable et ce n'est pas un hasard si c'est précisément dans cette région où l'on trouve les meilleurs produits, notamment le riz au jasmin, que se sont développées aussi bien l'ancienne capitale Ayutthaya que la nouvelle, Bangkok. L'est de la Thaïlande est également réputé pour sa richesse en fruits tropicaux et ses cours d'eau très poissonneuse. La région est aussi le berceau de la célèbre sauce au poisson. La cuisine de la Thaïlande du Sud se caractérise aussi par une offre abondante de fruits tropicaux, de nombreux plats de poulet et de produits délicieux issus de la mer, avec une préférence pour la noix de coco et le curcuma. Deux produits abondamment utilisés.



### Des chefs comme ambassadeurs

La culture culinaire thaïlandaise adopte donc plusieurs visages et a



geraakten gecharmeerd door deze buitengewone keuken. Met het opkomend internationale toerisme sinds het begin van de jaren tachtig werd de Thaise keuken één van de belangrijkste uithangborden. Intrigerend, prikkelend, verfrissend, exotisch, verrassend en altijd smaakvol zijn aanvullende kwalificaties van deze unieke eetcultuur. Die begrippen worden zelfs zo sterk met het land geassocieerd dat voor vele vakantiegangers die Thailand bezocht hebben een bezoek aan een Thais restaurant in eigen land meer is dan gewoon uit eten gaan. Zoals vroeger wel eens albums met vakantiefoto's werden bekeken om vakantieherinneringen op te halen, wordt een Thais etentje een ideale moment om nog eens na te genieten. Sommige Thailand reizigers geraakten zo verknocht aan het land dat ze terug thuis besloten om die herinnering te verankeren in een eigen Thais restaurant. En ontelbaar zijn de hobbykoks die thuis experimenterend aan de slag gingen om voor zichzelf, familie en vrienden de ultieme lab kai of tom yam kung te bereiden. Gesofisticeerde keuken, jawel, die ook inspireert en impact heeft en... behoorlijk makkelijk en lang aan de ribben blijft plakken.

pu se développer librement et sans contraintes pendant des siècles. Son caractère raffiné et varié plaît d'ailleurs non seulement à la population locale, mais aussi aux papilles étrangères, charmées par cette cuisine extraordinaire. Avec l'augmentation du tourisme international depuis le début des années quatre-vingts, la cuisine thaïe est devenue l'une des vitrines les plus importantes. Intrigante, alléchante, rafraîchissante, exotique, surprenante et toujours délicieuse sont autant d'adjectifs qui qualifient cette culture gastronomique unique. Ces qualificatifs sont tellement associés au pays que pour de nombreux vacanciers ayant exploré la Thaïlande, une visite dans un restaurant thaï dans leur propre pays représente bien plus qu'un simple repas à l'extérieur. A l'instar d'album photos que l'on feuillette pour raviver les souvenirs de vacances, un dîner thaï constitue un moment idéal pour s'en remémorer les meilleurs épisodes. Certains voyageurs ont été tellement subjugués par la Thaïlande qu'à leur retour, ils ont décidé d'ancrer ce souvenir en créant leur propre restaurant thaï. Et on ne compte plus les chefs amateurs qui s'y sont essayés à la maison afin de servir à leur propre famille ou encore à des amis le fameux lab kai ou tom yam kung. Une cuisine sophistiquée certes, qui ne manque pas d'inspirer ni d'influencer et... qui marque les esprits durablement.

# BELGISCHE TOPCHEFS

BIJ COLLEGA'S AAN TAFEL IN BANGKOK

## DE GRANDS CHEFS BELGES

ATTAÛLÉS AUX CÔTÉS  
DE LEURS CONFRÈRES À BANGKOK

In het kader van deze bijzondere Tasty Thailand-bijlage bracht een Gault&Millau-delegatie een culinair studiebezoek aan Bangkok. De Belgische chefs Gert De Mangeleer en David Martin gingen mee om ter plaatse workshops te volgen, met lokale chefs kennis uit te wisselen en bruisende markten te bezoeken. En om uiteraard ook nieuwe producten te proeven en bij hun collega's aan tafel te gaan. Hieronder het smakelijke relaas van hun bevindingen en ontdekkingen.

De eerste halte in het bloedhete Bangkok is het klassieke **restaurant Celadon** in hotel Sukhothai. Gert De Mangeleer prijst onmiddellijk de rijk smakende noedels van gefermenteerde rijst met sweet *chili* en pindasaus. Een gerecht met ramboutan, palmsuiker en verse chili is voor de Thaise smaakpapillen niet pikant. Voor de onze ligt dat even anders. De gefermenteerde jasmijnrijst met verse gember, pinda en limoen, ligt ver voorbij onze pijngrens. Een andere lokale vrucht, blimbing, geserveerd

Dans le cadre de cet encart spécial Tasty Thailand, une délégation du Gault&Millau a effectué une visite d'étude culinaire à Bangkok. Les chefs belges Gert De Mangeleer et David Martin étaient de la partie, pour suivre des ateliers sur place, échanger des connaissances avec les chefs locaux et visiter des petits marchés animés. Et bien sûr, pour goûter de nouveaux produits et s'attabler auprès de leurs collègues. Récit de leurs constations et découvertes.

Première halte, sous le soleil de plomb de Bangkok: le **Celadon**, le restaurant classique qui s'abrite dans l'hôtel Sukhothai. Gert De Mangeleer ne manque pas d'apprécier les nouilles aux riches saveurs de riz fermenté relevées de sweet *chili* et de sauce cacahuète. Pour les papilles des Thaïlandais, un plat fait de ramboutan, de sucre de palme et de piment frais n'est pas piquant. Il en va autrement pour les nôtres. Le riz de jasmin fermenté au gingembre frais, cacahuète et lime, dépasse largement notre seuil de tolérance. Belle découverte que

met kingkrab, is dan weer hemels. Er is ook tom yam met coquille, inktvis, reuzengarnaal, scheermessen, venus-schelpen en mossel. Tot zover de voorgerechten. Nadien komt er een bombardement aan hoofdgerechten samen op tafel. Zeldzame – en dure – ‘hidden treasure’-paddenstoel; buikspek met ei; sardines; en vooral een gerecht met ‘snow fish’ in gele curry dat Gert bijzonder bevalt. Ook het dessert met thee, rijst en kokos – in de schelp geserveerd – zorgt bij de chefs voor inspiratie. Eén zaak is al snel duidelijk. De Thaise keuken barst van de smaak, zonder een spoor van room of boter.

### Rijstbes

Bangkok telt ook goed bewaarde geheimen zoals de koninklijke **Chakrabongse Villas**, aan de oever van de Chao Phraya, temidden van tropische tuinen en terrassen. Er zijn ook enkele prachtige kamers en romantische suites, maar publiciteit wordt er niet echt voor gemaakt. En geen Thaise tafel zonder verse bloemen. Ze komen van de vlakbij gelegen Pak Klong Talad bloemenmarkt die 24 op 24 open is. De keuken is een mix van Thaise traditie en westerse stijl. Bij de hoofdgerechten vinden we lokale riviergarnalen in een pikant-zurige bouillon met banaanbloesem, maar ook vis geserveerd met een salade van aardbei en jonge mango. De locatie valt erg in de smaak en nog meer het fris dessert met knapperige ‘rice berry’. De lange, paarse korrels zijn een experimentele, organische variëteit, een kruising van jasmijnrijst en Black



ce fruit local, le bilimbi, servi avec du king crab... un vrai délice! Ou encore le tom yam réalisé avec des Saint-Jacques, seiche, scampi géant, cou-teaux, vénus et moule. Voilà pour les entrées. Arrive ensuite un florilège de plats de résistance. De rares – et chers – champignons ‘hidden treasure’, du lard de poitrine à l’œuf, des sardines et surtout un plat de ‘snow fish’ au curry jaune qui séduit d’emblée Gert. Le dessert au thé, riz et cocos – servi dans la noix – ne manque pas d’inspirer les chefs. Une chose est sûre: la cuisine thaïe regorge de saveurs et ne recourt ni à la crème ni au beurre.

Fragment. "Je proeft elk korreltje apart," aldus Gert. "Ideaal bij goede sushi." De rijstbes staat in Bangkok overigens bekend als het nieuwste superfood.

### Ranking

Met hoge verwachtingen stappen we **Gaggan** binnen: de nummer 1 in de Asia's 50 Best Restaurantslijst en nummer 7 in de World's 50 Best Restaurants. Het restaurant is 365 dagen per jaar open en brengt 'progressive Indian kitchen'. Al sluipen er ook andere invloeden in de keuken van chef Gaggan Anand, zoals Japanse. In 2020 sluit het hier z'n deuren, om naar Tokio te trekken. We dineren in het *test lab*. We krijgen een menu met 25 icoontjes op doorzichtig papier. Een koekje van gevriesdroogde en verpulverde aubergine met chutney van ui is zeer lekker, net als de pikante chillybonbon. De eerste curry is een smaakbom waarvan het hoofdingrediënt even geheim wordt gehouden – hersentjes van geit, blijkt later. Foie gras met getoaste yuzu-marshmallow is een voltreffer. Wat later is er een theeceremonie, waarna Freddie Mercury door de luidsprekers schalt. We mixen zelf een rauwe, pikante curry met coquille, roomijs, koriander en ajuin: plezierig en interessant qua structuur en textuur. Chettinad van kwartel is een traditioneel Indische bereiding. "Ik ervaar vooral krachtige parfums," zegt David. "Soms is het zoals wanneer een te geparfumeerde mens ergens binnenkomt." Dan gaat het licht uit. Met een brandend stuk cederhout wordt in bananenblad

### Riz jasmijn

Bangkok recècle également des secrets bien conservés comme **Chakrabongse Villas**, une enseigne située dans l'ancienne résidence royale, sur les rives du Chao Phraya, au milieu des jardins tropicaux et terrasses. L'établissement compte également quelques chambres magnifiques ainsi que des suites romantiques, mais ils n'en font pas vraiment la publicité. Et que serait une table thaïe sans fleurs fraîches? Elles proviennent de Pak Klong Talad, le marché floral voisin, ouvert 24h sur 24. La cuisine mêle tradition thaïlandaise et style occidental. Les plats de résistance arborent des crevettes de rivière locales nageant dans un bouillon mi-piquant mi-acidulé avec de la fleur de banane, mais aussi du poisson servi avec une salade de fraises et jeune mangue. Si le site ne manque pas de plaire, le dessert frais de 'rice berry' croquant nous charme plus encore. Variété organique expérimentale, ces longs grains mauves sont un croisement de riz jasmijn et de Black Fragment. "On goûte chaque grain séparément", raconte Gert. "L'idéal avec un bon sushi". Ce riz est d'ailleurs connu à Bangkok comme le nouveau super aliment.

### Classement

C'est pleins d'attentes que nous entrons chez **Gaggan**: 1er dans la liste des 50 meilleurs restaurants d'Asie et 7e dans le classement des 50 meilleurs restaurants au monde. Le restaurant est ouvert 365 jours par an et se revendique de la 'progressive Indian kitchen'. Même si d'autres







gehulde lokale zeebaars bereid. De vis bevindt zich in een krachtige marinade die naar wasabi smaakt maar het niet is. Paturi, heet de werkwijze. Aubergine met tot een zwarte as verwerkte groenten levert een ongekend mondgevoel op, is lekker, nieuw en creatief. Een curry van kreeft met Indische gefermenteerde pannenkoek (dosai) heeft beet en we kunnen er twee, drie hapjes van nemen. "Alles is perfect getimed en uiterst precies uitgeschreven. Het concept, het experimenteren, het vele werk dwingt respect af. Ik ontdek het universum van een bijzondere chef," aldus David Martin. Net tegenover Gaggan be-

influences, notamment japonaises, se sont glissées dans la cuisine du chef, Gaggan Anand. En 2020, il fermera ses portes pour emménager à Tokyo. Nous dînons dans le *test lab* où nous recevons un menu avec 25 icônes sur du papier transparent. Le biscuit d'aubergine cryodesséchée et réduite en poudre avec du chutney d'oignon est absolument délicieux, à l'instar du chillybonbon piquant. Le premier curry est une bombe de saveurs dont l'ingrédient principal est tenu secret - de la cervelle de chèvre s'avérera-t-il plus tard. Le foie gras de marshmallow toasté au yuzu fait mouche. Vient ensuite la cérémonie de thé, sur des airs de Freddie Mercury diffusés par les haut-parleurs. Nous mélangeons nous-mêmes un curry cru piquant avec de la Saint-Jacques, de la crème fraîche, de la coriandre et de l'oignon: amusant et intéressant en termes de structure et de texture. La caille chettinad est une préparation indienne traditionnelle. "Je découvre surtout des parfums puissants", raconte David. "Parfois, c'est comme quand une personne trop parfumée pénètre dans une pièce". Puis, la lumière s'éteint. Un bar local enveloppé dans une feuille de banane est préparé avec un morceau de bois de cèdre allumé. Le poisson se trouve dans une marinade relevée qui goûte le wasabi, mais n'en est pas. Paturi, c'est le nom de la méthode. L'aubergine accompagnée de légumes réduits en cendre noire dégage une sensation inédite en bouche. C'est à la fois délicieux, innovant et créatif. Un curry de crabe à la crêpe indienne fermentée (dosai)

vindt zich restaurant Gaa dat Gaggan samen met lady chef Garima Arora recent opende. Arora is net zoals Gaggan afkomstig uit India, werkte voor hem een jaar maar ook een tijdje als souschef in Noma. Die expertise geeft aan haar een bijzonder verfijnd en persoonlijk accent waardoor een bijzondere mix ontstaat van gerechten waarbij ze focust op Thaise producten zonder dat die daarom tot een Thais gerecht leiden. Zo maakt ze van kleine mango's en pompoen gecombineerd met gepekeld fruit een divers smakende koude, verfrissende soep die ze op fijn gemalen ijs serveert. Ook bevroren kippenlevermousse met logan en Indische kruiden op toast gesmeerd toont haar verbeeldingskracht.

offre du croquant, et nous ne résistons pas à l'envie d'en prendre deux, trois. "Tout est parfaitement synchronisé et orchestré avec précision. Le concept, l'expérimentation, le travail immense réalisé ici forcent le respect. Je découvre l'univers d'un chef exceptionnel", conclut David Martin. Face à Gaggan se trouve le restaurant Gaa que Gaggan a récemment ouvert avec la lady chef Garima Arora. Arora provient aussi d'Inde, comme Gaggan, et a travaillé un an pour lui, mais elle a également été pendant un temps sous-chef au Noma. Cette expérience lui a apporté une touche particulièrement raffinée et personnelle donnant naissance à une association de plats qui font la part belle aux produits



### Sticky rice

Het regent en het is drukkend warm als we arriveren bij **Bo.Lan**, nummer 19 in de Asia's Best. De exotische aankleding met veel hout, planten en Zuid-Thaise muziek schept de sfeer. Of het spicy mag zijn? *Eh*, ja zeker? Al na enkele dagen kunnen we het pikant eten beter verdragen, zo lijkt het. Wat best kan kloppen, beamen smaakwetenschappers achteraf. In de keuken krijgen we een beloftevol proevertje van rijst, bruine suiker, mango en gekarameliseerde kokosnoot. De Thaise lady chef Bo en haar man Dylan, Australiër, begonnen eerder een restaurant in Londen. Hun zoon van vier loopt hier ook rond, en helpt mee. **Err**, hun nieuw restaurant hier in Bangkok, is *funkier* en heeft een hier opgeleide Duitse chef. Het stel herinterpreteert recepten van de vorige generaties, doorgegeven in tijden waarin het minder druk was en de Thai vaak samen met de uitgebreide familie aten. Ze gaan ook aan de slag met street food. Na een traditionele likeur met tamarinde en een mondspray van pandan komt ramboetan met varkensgehakt, een zoete salade met seaweed en kokosroom. Dan volgt *sticky rice* met rode curry en kokos in bananenblad. Dat laatste heeft de typische, zalig kleverige karamelttextuur en is knapperig vanbinnen. Old style tom yam-soep met vis is pikant maar goed. Er is ook een rode curry van eend. De gedroogde en ragfijne, met palmsuiker gezoete draadjes varkensvlees vind je vaak bij het ontbijt. Komkommer koelt het pikante wat af. Je blijft ervan eten. Dit aten hun families dertig jaar

thais sans en faire véritablement un plat thaï. Sous ses doigts, de petites mangues et du potiron combinés à des fruits marinés se transforment en une soupe rafraîchissante aux saveurs multiples servie sur de la glace pilée. La mousse de foie de volaille gelée au logan et aux épices indiennes et servie sur un toast témoigne de son imagination débordante.

### Riz gluant

Il pleut et la chaleur est oppressante lorsque nous arrivons à **Bo.Lan**, classé 19e dans Asia's Best. Le décor exotique chargé de bois, de plantes et de musique du sud de la Thaïlande est planté. On va sur du relevé? Et comment! Il semble qu'après quelques jours, nous nous soyons habitués au piquant. C'est tout à fait possible, nous confirmeront plus tard les scientifiques du goût. En cuisine, nous recevons un petit échantillon de riz, sucre brun, manque et noix de coco caramélisée... voilà qui est de bonne augure. La lady chef thaïe Bo et son époux, Dylan, Australien, ont d'abord ouvert un restaurant à Londres. Leur fils de quatre ans gambade partout et met la main à la pâte. **Err**, leur nouveau restaurant à Bangkok, est plus *funk* et compte un chef allemand formé sur place. Le couple réinterprète des recettes des générations précédentes, issues d'une époque où la Thaïlande était moins fréquentée et où les grandes familles thaïlandaises se réunissaient à table. Ils proposent également de la cuisine de rue. Après une liqueur traditionnelle au tamarin et un spray buccal de pandan viennent du ramboutan au



geleden al, maar eenvoudiger gepresenteerd. Oude smaken in een nieuw kleedje: het typeert deze keuken. De Riesling van de stilaan mythische Fritz Haag is er perfect bij. Het eerste dessert, kokosroom en -ijs met nangka, is een fenomenaal spel van smaken, texturen en temperaturen, met een lichte rooktoets. Van nangka hou je of net niet. Enkele Thai aan onze tafel laten hun kommetje staan, David Martin lepelt er drie leeg. De dumpling van doerian met kokosroom is een totaal nieuwe smaakervaring. Omwille van de penetrante geur is doerian hier zowat het meest controversiële stuk fruit, dat in sommige hotels en vliegtuigen wordt geweerd. Maar Gert vindt het dessert top. "Dit was boeiend eten. Het pikante werd gecounterd – en je kon nog eens bijnemen," lacht hij.

haché de porc et une salade sucrée aux algues et crème de coco. Arrive ensuite un *sticky rice* au curry rouge et coco dans une feuille de banane. Il offre la texture collante agréable et typique du caramel et est croustillant à l'intérieur. La soupe de poisson tom yam à l'ancienne est piquante, mais bonne. Il y a également un curry rouge de canard. Les fines lamelles de porc au sucre de palme sont souvent servies au petit-déjeuner. Le concombre atténué un peu le côté piquant. On continue à en manger. C'est ce que mangeaient déjà leurs familles il y a trente ans, mais dans une présentation simplifiée. Des anciennes saveurs remises au goût du jour, voilà comment on pourrait définir cette cuisine. Le Riesling de Fritz Haag, toujours aussi mythique, est parfait en accompagnement. Le premier dessert, crème



et glace de coco au nangka, est une formidable association de saveurs, textures et températures, avec une légère touche de fumé. On aime ou on n'aime pas le nangka. Quelques Thaïs à notre table laissent leur bol, David Martin en vide trois. Le dumpling de durian à la crème de coco est une expérience gustative totalement nouvelle. En raison de son odeur pénétrante, le durian est un fruit très controversé, chassé de certains hôtels et avions. Mais Gert trouve le dessert génial. "Voilà un repas passionnant! On s'est habitués au piquant et on a même pu en reprendre", rit-il.

### **Saucisse de curry**

Une année après l'ouverture du restaurant de Mathias et de Thomas **Sühring**, il grimpe déjà à la 13<sup>e</sup> place du *Azia's Best*. Les deux jumeaux ont notamment travaillé au *De Librije* – Jonnie Boer n'y était qu'en visite. La cuisine allemande de base existait déjà avant à Bangkok, mais jamais personne n'avait amené la fine gastronomie à la cuisine thaïe. Et c'est un grand succès. Le petit hamburger de Simmenthal à la sauce aux épices vertes de Frankfurt est suivi d'un esturgeon au premier caviar thaï. Pour l'accompagner, une bière citronnée bien fraîche. *Curry 36*, une saucisse de porc cuite vapeur et rissolée accompagnée de chips de pomme de terre est un véritable clin d'œil à la cuisine de rue allemande. On retrouve également la version raffinée du toast Hawaï, une création datant de 1955 environ, attribuée au chef allemand Clemens Wilmenrod. Quant au foie de canard de la dernière



### Curryworst

Een jaar nadat het restaurant van Mathias en Thomas **Sühring** open ging kwam het al op nummer 13 in de Azia's Best. Eerder werkten de tweelingbroers onder meer in de Librije – Jonnie Boer was hier pas op bezoek. De basic Duitse keuken was eerder al present in Bangkok, maar niemand bracht de fijne gastronomie naar de Thai. Het is een groot succes. Na een Simmenthal-hamburgertje met groene kruidensaus uit Frankfurt volgt steur met de eerste Thaise kaviaar. We krijgen er een fris citroenbiertje bij. *Curry 36*, een gestoomde en gebakken varkensworst met aardappelchips, is een knipoog naar Duitse street food. Ook de verfijnde versie van toast Hawaii is present, een creatie van omstreeks 1955, toegeschreven aan de Duitse chef Clemens Wilmenrod. En de eendenlever in het laatste hapje komt niet zomaar uit Hongarije: toen de Muur er

mise en bouche, ce n'est pas sans raison qu'il vient de Hongrie: lorsque le mur existait encore, il n'y avait pas de foie français à Berlin-Est, là où les frères ont grandi. La truite de mer cuite pendant pas moins de 24 heures s'acoquine de raifort, de babeurre, d'aneth et de concombre. Puis, on nous sert du Mash Pitt Orange autrichien. "Es ist Brotzeit" et tout le monde se régale de petits pains au levain avec de la fine charcuterie et une bonne couche de beurre. *Leipziger Allerlei*, c'est un peu le repas du pauvre du 19e siècle: des asperges blanches et vertes, carotte, petits pois, morilles et homard de rivière. En plat principal, du wagyu n°5 des coopératives fermières Nozaki au sud du Japon, parfaitement grillé au feu de bois et servi avec des Spätzle et de la truffe blanche. Je vois que Gert se réserve un joli morceau de viande pour la fin. "Une belle cuisine", conclut-il. "Il faut la voir dans son

stond was er ook geen Franse foie in Oost-Berlijn, waar de broers opgroeiden. Liefst 24 uur gegaarde zeeforel krijgt het gezelschap van mierikswortel, karnemelk, dille en komkommer. Dan wordt de Oostenrijkse orange wine Mash Pitt geserveerd. Het is Brotzeit en iedereen smult van zuurdesembroodjes met fijne charcuterie en een zalige boterspread. *Leipziger Allerlei* bestaat uit het arme mensen eten van de 19de eeuw: witte en groene asperges, wortel, erwtjes, morilles en rivierkreeft. Het hoofdgerecht is wagyu nummer 5 van de boerderijen coöperatieve Nozaki uit Zuid-Japan, perfect gegrild boven het houtvuur en opgediend met Spätzle-noedels en witte truffel. Ik zie hoe Gert een flink stuk vlees bewaart om pas op het einde in z'n mond steken. "Een mooie keuken", besluit hij. "Je moet dat in z'n context zien. In Duitsland kan die curryworst op hoongelach worden onthaald, maar door dit *hier* te brengen, verlaten ze hun comfort zone."

Er zijn veel Westerse chefs in Bangkok. Gaggan Anand zelf is de belangrijkste investeerder in Sühring. Onder Thai is *foreign food* zeer trendy. Aziaten zijn nieuwsgierig. De welstand groeit en ze willen nieuwe ervaringen, zoals ook Italiaanse en Franse wijnen. Thailand zit ook op het kruispunt tussen China en India. Europese en Perzische bezoekers introduceerden hun keuken 400 jaar geleden al.

### Celebrity Chef

**Nahm**, het restaurant van De Australische celebritychef David

contexte. En Allemagne, cette saucisse de curry peut être accueillie avec des railleries, mais en l'amenant *ici*, ils quittent leur zone de confort."

Il y a de nombreux chefs occidentaux à Bangkok. Gaggan Anand lui-même est le principal investisseur dans Sühring. Parmi les Thaïs, la cuisine étrangère est très tendance. Les Asiatiques sont curieux. Le bien-être évolue et ils veulent de nouvelles expériences, comme avec ces vins italiens et français. La Thaïlande se trouve également au carrefour de la Chine et de l'Inde. Les Européens et les Perses introduisirent leurs cuisines il y a 400 ans déjà.

### Celebrity Chef

**Nahm**, le restaurant du chef australien, le célèbre David Thompson, est génialement situé dans l'hôtel Metropolitan et se classe en 28e position parmi les 50 meilleurs restaurants du monde. L'œuf filé aux scampis, amande sauvage et combava présente une texture très singulière. On retrouve le gluant, fréquemment utilisé, dans un plat de porc et crabe avec des copeaux de gingembre et citron vert. Parmi les plats principaux, soulignons une salade de Saint-Jacques de première qualité, associées à de la coco et de la citronnelle; du 'muslim curry' à la queue de bœuf; et une soupe claire où barbotaient de beaux morceaux rouges de pigeon, crabe et tapioca. "Je faisais du pigeon à la langoustine dans le temps", explique Gert. "Le curry de poulet au cornichon était aussi particulièrement réussi".





Thompson, is fantastisch gelegen in hotel Metropolitan en nummer 28 in de World's 50 Best Restaurants. Een netje van ei met garnalen, wilde amandel en kafferlimoen heeft een zeer eigen textuur. In een gerecht met varken en kreeft met snippers van gember en groene citroen keert de vaak voorkomende kleverigheid terug. Bij de hoofdgerechten bekoren onder meer een salade met coquilles van topkwaliteit, kokos en citroengras; 'muslim curry' met ossenstaart; en een heldere soep met mooie, rode stukken duif, krab en tapioca. "Ik maakte vroeger duif met langoustine", zegt Gert. "Ook de curry van kip met augurk was bijzonder lekker."

### Thaï progressif

Le paroxysme est atteint chez **Paste**, le restaurant de la cheffe Bee Satongun - voir son interview dans ce guide - et de son époux australien, Jason Bailey, situé dans le centre commercial chic de Gaysorn. Le saumon haché à la pastèque et aux œufs de poisson donne l'impression d'être entièrement nouveau, mais rappelle une recette de l'ancien temps. Ici aussi, les réinterprétations constituent le fil rouge de la cuisine alors qu'on décèle d'anciens ingrédients. Thaï à cent pour cent, mais différents de ce que nous avons déjà goûté. David parle de *Thaï progressif*. Le curry de crabe et la salade de crabe parfaitement cuit qui accompagnent du riz blanc et noir suscitent

### Progressieve Thai

Hoogtepunt is **Paste**, het restaurant van de chefs Bee Satongun - lees ook het interview met haar in deze gids - en haar Australische man Jason Bailey, ondergebracht in het poepchique winkelcentrum Gaysorn. De gehakte zalm met watermeloen en viseitjes voelt als iets compleet nieuw maar blijkt een recept van een eeuw oud. Ook hier zijn herinterpretaties de rode draad en worden oude ingrediënten opgespoord. Op en top Thais, maar anders dan alles wat we al proefden. David spreekt van *progressive Thai*. De krabcurry en een salade van perfect gegaarde kreeft met witte en zwarte rijst genereert euforiegeluidjes alom. Complex en met veel ingrediënten, maar perfect in balans. In een soepje met varkensrib zorgt een bouillon van kippen- en varkenspoten voor gelatine en aan het eind toegevoegd limoensap voor aciditeit. Pikant én lekker. Bee serveert nog haar eigen favoriete Massaman lamscurry. "Top en elegant gepresenteerd," zegt Gert. "En combinaties waaraan ik nooit had gedacht, zoals watermeloen met zalm en knapperige sjalot", aldus David. Net voor we huiswaarts keren zien we Gert in de hotellobby aandachtig in zijn schetsboek ideeën krabbelen voor L.E.S.S., zijn andere zaak in Brugge. "Op de markten zag ik iets dat me al drie dagen bezighoudt," zegt hij. "Het kan een heel concept worden, waar weinig personeel voor nodig is. Iets voor de jeugd, mijn doelgroep voor later. Eerlijk gezegd: ik denk dat ik het warm water uitgevonden heb." (Lacht)

l'euphorie de toutes parts. Complexe et truffé d'ingrédients, mais ô combien équilibré. Dans cette soupe de côte de porc, un bouillon de pattes de poulet et de cochon apporte le côté gélatineux tandis que le jus de citron ajouté à la fin lui joint l'acidité. Piquant et délicieux. Bee sert encore son propre curry d'agneau Massaman favori. "Super et élégamment présenté", renchérit Gert. "Et des associations auxquelles je n'avais jamais pensé, comme la pastèque avec le saumon et l'échalote croquante", poursuit David. Juste avant de repartir, je vois Gert dans le lobby de l'hôtel occupé à gribouiller quelques idées dans son carnet pour L.E.S.S., son autre établissement à Bruges. "J'ai vu un truc sur les marchés qui me taraude l'esprit depuis trois jours", dit-il. "Ça pourrait devenir tout un concept, qui ne demanderait pas beaucoup de personnel. Quelque chose à l'intention de la jeunesse, mon groupe cible prochain. Honnêtement, je pense que j'ai inventé l'eau chaude". (rires)

# DE GESCHIEDENIS VAN DE THAISE KEUKEN

## L'HISTOIRE DE LA CUISINE THAÏE

Om de geschiedenis van de keuken van Thailand te begrijpen, is enige geografische kennis onontbeerlijk. De Thaise eetcultuur wortelt immers evenzeer in eeuwenoude lokale tradities als in die van de buurlanden.

### **Buurlanden**

De eetculturen van Burma, Laos, Cambodja en Maleisië hadden een impact op de ontwikkeling van de Thaise culinaire gewoontes. Even goed had de Thaise keuken een wederzijdse en grensoverschrijdende invloed op die van zijn buurlanden. Zo vertonen de hedendaagse keukens van Noordoostelijk Thailand en van Zuidelijk Laos door het ruime gebruik van kleefrijst nog steeds grote gelijkenissen. Ook in het zuiden van het land vormen de regionale keukens van Thailand en die van het noorden van Maleisië vaak elkaars spiegelbeeld met bijvoorbeeld frequent gebruik van kokosnoot.

### **China**

Daarnaast heeft ook China door zijn vele migratiegolven en handelsrelaties een grote impact gehad op de ontwikkeling van de Thaise keuken. Veel populaire Thaise gerechten

Pour comprendre l'histoire de la cuisine thaïlandaise, il faut quelques connaissances géographiques. La culture culinaire thaïe est en effet aussi bien ancrée dans les traditions ancestrales locales que dans celles des pays voisins.

### **Pays limitrophes**

Les cultures gastronomiques de la Birmanie, du Laos, du Cambodge et de la Malaisie ont eu un impact sur le développement des habitudes culinaires thaïes. Au même titre d'ailleurs que les cuisines thaïes ont influencé celles des pays voisins. Les cuisines contemporaines du nord-est de la Thaïlande et du sud-Laos affichent encore toujours de grandes similitudes de par l'utilisation abondante du riz gluant. Au sud du pays également, les cuisines régionales de la Thaïlande et celle du nord de la Malaisie sont souvent le reflet l'une de l'autre, l'utilisation de la noix de coco étant fréquente par exemple.

### **Chine**

Par ailleurs, la Chine a également eu un gros impact sur le développement de la cuisine thaïe par ses nombreuses vagues de migration et ses relations

hebben een oorspronkelijke Chinese inslag. Zo werden bijvoorbeeld bij het begin van de vijftiende eeuw reeds een aantal gerechten onder meer op basis van varkensvlees door de Hokkien Chinezen in Thailand geïntroduceerd. Later volgden in de achttiende ook heel wat bereidingen die Teochew Chinezen met zich meebrachten. Het waren bijvoorbeeld deze Chinezen die ook het gebruik van de wok, de techniek van frituren en roerbakken introduceerden en diverse noedels-types en het gebruik van sojasaus en tofu populair maakten.

### **India, Perzië, Europa en Amerika**

Ook de eerste handelaars uit India en Perzië hebben met de invoer van specerijen invloed gehad op de evolutie van de Thaise keuken. Ze zorgden er tevens voor dat bepaalde originele Thaise bereidingen aangepast werden aan hun smaakverwachtingen. Westerse diplomaten en handelaars met name uit Portugal hebben ook hun steentje bijgedragen. In de zeventiende eeuw zochten ze bijvoor-

commerciales. Bon nombre de plats populaires thaïs ont une empreinte chinoise manifeste. C'est notamment le cas de la viande de porc de certains plats, introduite en Thaïlande au début du quinzième siècle par les Hokkiens chinois. Au dix-huitième siècle, de nombreuses préparations suivirent les Chinois parlant le teochew. Ce sont ces Chinois par exemple qui introduisirent l'emploi du wok, la technique des fritures et les poêles à mijoter et qui popularisèrent divers types de nouilles, l'utilisation de la sauce soja et le tofu.

### **Inde, Perse, Europe et Amérique**

Les premiers négociants d'Inde et de Perse ont également influencé l'évolution de la cuisine thaïlandaise avec l'introduction des épices. Ils firent en sorte d'adapter certaines préparations thaïes d'origine à leurs propres goûts. Les diplomates et négociants occidentaux du Portugal notamment ont également apporté leur pierre à l'édifice. Au dix-septième siècle, ils cherchèrent une alternative pour fabriquer leur propre crème 'anglaise'. Ils trouvèrent



beeld een alternatief om ter plaatse Portugese custards te maken. In kosnootmelk vonden ze een waardig alternatief voor koemelk. De grootste impact hadden Spaanse en Portugese kooplui. Die brachten in de zestiende en zeventiende eeuw vanuit Centraal en Zuid-Amerika nieuwe ingrediënten zoals tomaten, koriander en mais. Maar ook exotische vruchten en noten zoals papaja, ananas, pindanoten en cashewnoten. En niet te vergeten allerlei variëteiten chili die vandaag het pittig en kenmerkende karakter van de Thaise keuken in hoge mate bepalen. Samen met rijst worden ze als ingrediënt het meest met de Thaise keuken geassocieerd.

### **Thaise koninklijke familie**

Daarnaast mag ook de invloed van de koninklijke familie niet onderbelicht worden. Aan het hof werden diverse invloeden snel opgepikt. De zogenaamde Thaise koninklijke keuken ontwikkelde niet direct een eigen repertoire. Die had wel de verdienste om tal van bekende en nieuwe bereidingen te sublimeren. Vaak met eerste keus producten of met uitermate verse ingrediënten. Daarnaast werden voor een betere smaak ook nieuwe technieken toegepast. Koks in het koninklijk paleis kregen ook meer tijd om aan de presentatie van hun creaties te wijden. Die ingesteldheid zorgde ervoor dat de Thaise koninklijke keuken ook omwille van zijn verfijnde esthetische presentaties veel aanzien genoot. En op die manier zijn steentje bijdroeg aan de algemene ontwikkeling van de Thaise keuken.

dans le lait de coco une alternative appréciable au lait de vache. Ce sont les marchands espagnols et portugais qui l'influèrent le plus. Aux seizième et dix-septième siècles, ils amenèrent d'Amérique centrale et du Sud de nouveaux ingrédients tels que les tomates, la coriandre et le maïs. Mais aussi des fruits exotiques et des noix comme la papaye, l'ananas, les cacahuètes et les noix de cajou. Sans oublier toutes sortes de variétés de piments qui déterminent encore aujourd'hui le côté relevé caractéristique de la cuisine thaïe. Avec le riz, ce sont les ingrédients le plus fréquemment associés à la cuisine thaïe.

### **Famille royale thaïlandaise**

Il ne faut pas sous-estimer non plus l'influence de la famille royale. Diverses influences ont rapidement été dérobées à la Cour. La cuisine thaïe dite royale n'a pas développé directement son propre repertoire. Elle avait pourtant les atouts pour sublimer de nombreuses préparations connues et innovantes. Souvent avec des produits de premier choix ou des ingrédients extrêmement frais. En outre, de nouvelles techniques furent également utilisées pour un meilleur goût. Les chefs du palais royal avaient aussi plus de temps à accorder à la présentation de leurs créations. Cette approche fit que la cuisine royale thaïe bénéficia également de beaucoup de prestige en raison des présentations esthétiquement raffinées. Et, de cette manière, fut à mettre au crédit du développement de la cuisine thaï.

Aan **Srisamorn Kongpun**, Thaise chef, docent aan de koninklijke school voor traditionele ambachten en foodguru, vroegen we hoe ze de huidige Thaise keuken het best zou omschrijven. Kongpun is tevens behoedster van de voorouderlijke Thaise keuken.

*Srisamorn Kongpun:* “De Thaise keuken wordt vandaag gekarakteriseerd door zijn verscheidenheid. De gerechten verschillen volgens hun regio en reflecteren hun eigen terroir. In de centrale laaglanden is het menu bijvoorbeeld zeer gevarieerd dankzij de rijkdom aan natuurlijke grondstoffen. De keuken van het zuidelijke schiereiland wordt gekenmerkt door kruiden geïntroduceerd door de maritieme handel. In het noorden houdt men van smeuïge bereidingen want in de winter kan het in de bergen koud zijn, terwijl in het Noordoosten men de frisheid van groenten verkiest om beter tegen de warmte te kunnen. De Thaise keuken is in feite een manier van leven die zich intelligent in symbiose met zijn omgeving ontwikkeld heeft.

Nous avons demandé à **Srisamorn Kongpun**, chef thaï, professeur à l'école royale des métiers traditionnels et food guru, de décrire au mieux la cuisine thaïe actuelle. Kongpun est également le gardien de la cuisine thaïe ancestrale.

*Srisamorn Kongpun:* “La cuisine thaïe se caractérise aujourd'hui par sa diversité. Les plats diffèrent selon la région et reflètent leur propre terroir. Dans les régions centrales de plaine, le menu est très varié par exemple grâce à la richesse en matières premières naturelles. La cuisine de la péninsule du sud se caractérise par des épices introduites par le commerce maritime. Au nord, on apprécie les préparations onctueuses parce qu'en hiver, il peut faire froid dans les montagnes tandis qu'au nord-est, on préfère la fraîcheur des légumes pour mieux lutter contre la chaleur. La cuisine thaïe est en fait une manière de vivre qui s'est intelligemment développée en symbiose avec son environnement.

# AMBASSADEURS VAN DE THAISE EETCULTUUR

## AMBASSADEURS DE LA CULTURE CULINAIRE THAÏLANDAISE

Om essentie, karakter en succes van de Thaise eetcultuur te duiden, vonden we zowel met Karl Steppé en Nathalie Meskens in België als met chef Bongkoch 'Bee' Satongun in Thailand toegewijde gesprekspartners.

Pour débattre de l'origine, du caractère et du succès de la culture gastronomique thaïe, nous avons trouvé en Karl Steppé et Nathalie Meskens en Belgique ainsi que dans la cheffe Bongkoch 'Bee' Satongun en Thaïlande des interlocuteurs de choix.

### KARL STEPPÉ

Karl Steppé, stichter en voorzitter van The Blue Elephant Group verdeelt zijn tijd tussen beide landen en is sinds vier decennia in de ban van de Thaise gastronomie.

Samen met zijn vrouw en Thaise topchef Nooror Sommany geldt Karl Steppé als één van de meest vooraanstaande ambassadeurs van de Thaise culinaire

cultuur. Die officiële titel geniet het echtpaar zowel in Thailand als bij ons én in heel wat andere landen waar ze hun restaurantactiviteiten ontplooiden. Maar los van die context gelden ze ook als visionaire pioniers door reeds



Karl Steppé, fondateur et président du Blue Elephant Group, partage son temps entre les deux pays et vit depuis quatre décennies au rythme de la gastronomie thaïe.

Secondé par son épouse et cheffe thaïe de renom, Nooror Sommany, Karl Steppé s'illustre comme l'un des ambassadeurs les plus

éminents de la culture culinaire thaïe. Le couple jouit de ce titre officiel aussi bien en Thaïlande que chez nous et dans pas mal d'autres pays où ils ont étendu leurs activités de restauration. Indépendamment de ce contexte, ils

in 1980 met Blue Elephant een restaurant in Brussel te openen. Thailand kende op dat moment nog lang niet de toeristische aantrekkingskracht die het vandaag geniet. Het land was voor veel mensen een verre exotische droom. Karl Steppé voelde toen reeds aan dat de Thaise eetcultuur net zoals het land een voorspoedige toekomst zou kennen en dat beide op wereldwijd vlak ongezien succes zouden kennen.

### **Wat is precies het geheim achter het succes van de Thaise keuken?**

“Thaise keuken is een complex fenomeen dat de eigen grenzen oversteeg. De kern bestaat uit een aantal andere grote cultuurkeukens zoals de Chinese en de Indische met daarnaast ook invloeden uit onder meer Iran en het westen. Thailand is nooit gekoloniseerd geweest en heeft daarom ook nooit vorm van ressentiment gevoelt voor andere landen of culturen. Ook niet voor andere eetculturen. Chefs hebben steeds en dat tot op vandaag met een open geest elementen uit andere keukens opgenomen. Dat leidde tot een verdieping van de eigen keukencultuur die tegelijkertijd daardoor ook zeer verscheiden werd. Daarnaast is het land voorzien van een schat aan verse voedingsproducten. Met een zeer lange kustlijn is er een ongeziene rijkdom aan vis en schaal- en schelpdieren. Verder zijn er de hooglanden waar men producten kan kweken die eerder uitzonderlijk zijn voor een land dat in een tropische klimaatzone ligt. En uiteraard is er de overvloed aan exotische groenten, fruit en verse kruiden. Die open geest en het rijk

passent aussi pour des pionniers visionnaires en ayant ouvert, dès 1980, le restaurant Blue Elephant à Bruxelles. A l'époque, la Thaïlande ne connaissait pas encore l'attrait touristique dont elle bénéficie aujourd'hui. Pour beaucoup, ce pays n'était autre qu'un lointain rêve exotique. Karl Steppé sentait déjà alors que la culture culinaire thaïe, à l'instar du pays d'ailleurs, connaîtrait un avenir prospère et qu'ils rencontreraient tous deux un succès inédit au plan mondial.

### **Quel est exactement le secret qui se cache derrière le succès de la cuisine thaïe?**

“La cuisine thaïe est un phénomène complexe qui a dépassé ses propres frontières. Elle se compose d'un certain nombre d'autres grandes cultures culinaires - chinoise et indienne par exemple -, mais aussi d'influences de l'Iran et de l'Occident notamment. La Thaïlande n'a jamais été colonisée et n'a donc jamais éprouvé non plus de forme de ressentiment à l'égard d'autres pays ou cultures. Ni même à l'encontre d'autres cultures culinaires. Les chefs ont toujours repris des éléments d'autres cuisines avec un esprit ouvert, et ce jusqu'à aujourd'hui. Cela a permis d'approfondir leur propre culture culinaire qui s'est dès lors beaucoup diversifiée. En outre, le pays regorge d'aliments frais. Sa longue ligne côtière lui garantit une richesse inouïe de poissons, fruits de mer et crustacés. De plus, les hauts plateaux permettent de cultiver des produits plutôt exceptionnels pour un pays au climat tropical. Sans oublier bien sûr l'abondance de légumes, fruits exo-



assortiment aan verse producten zorgt er ook voor dat veel Thaise chefs ook gefocust zijn op het voortdurend verbeteren en sublimeren van bestaande gerechten wat de populariteit van de keuken alleen nog maar doet toenemen.”

Lees verder  
[be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand)

tiques et aromates frais. Cette ouverture d'esprit et le riche assortiment de produits frais font également que de nombreux chefs thaïs cherchent sans cesse à améliorer et sublimer les plats existants, ce qui participe à la popularité de la cuisine.

Rendez-vous sur [be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand) pour en savoir plus

## NATHALIE MESKENS

Culinaire liefde op het eerste gezicht. Actrice, presentatrice en zangeres Nathalie Meskens geraakte tijdens haar eerste verblijf in Thailand meteen in de ban van het land en zijn keuken. Ze keerde snel terug. Na tal van culinaire ontdekkingen werd de band nog versterkt. In die mate zelfs dat ze besloot om zelf in samenwerking met Thaise chefs een restaurant te openen. En daar bleef het niet bij. In Antwerpen opende ze kort na Yam Thai met Nimman ook nog een tweede zaak. Nathalie Meskens lijkt dan ook de ideale gesprekspartner om precies aan te geven wat haar, als buitenbeentje in de restaurantwereld, in die Thaise eetcultuur zo treft.



L'amour pour la cuisine dès le premier contact. Actrice, présentatrice et chanteuse, Nathalie Meskens fut directement séduite par le pays et sa cuisine lors de son premier séjour en Thaïlande. Elle y retourna rapidement. Ce lien s'est encore renforcé au fil des découvertes culinaires. A telle enseigne qu'elle décida d'ouvrir un restaurant en collaboration avec des chefs thaïs. Et elle n'en resta

pas là. A Anvers, peu après Yam Thai, elle ouvrit un deuxième établissement dénommé Nimman. Nathalie Meskens semble également être l'interlocutrice idéale pour découvrir précisément ce qui lui plaît, à elle en tant qu'outsider dans le monde de la restauration, dans la culture culinaire de la Thaïlande.

**Van waar de drive om naast een succesvolle carrière als actrice nog twee restaurants te runnen? Een dag telt toch ook voor jou maar 24 uur?**

“Tja, Thaise keuken geeft me een uniek gevoel en ik voelde het als een plicht aan om dat met andere te delen. Het maakt me nu eenmaal ook gelukkiger om fijne dingen met andere te beleven. Ik was vooral getroffen door de kracht van Thais streetfood. Ik zag dat daarvoor in Antwerpen zeker naast klassieke Thaise restaurants nog een plaats voor was. Daarvoor zocht ik wel de kennis en expertise van Thaise chefs die geen toegevingen zouden doen aan onze westerse smaak. We stonden erop dat authenticiteit de basis zou zijn voor onze keuken. Met bij voorkeur Thaise groenten en kruiden die precies de eigenheid ervan bepalen. Een salade van groene papaja met chilipepers moet voor mij hier net hetzelfde smaken als in Thailand. Het kostte ons in het begin, gek genoeg, nogal wat moeite om Thaise chefs daarvan te overtuigen. Nu nog moeten we erop toezien wanneer we iemand nieuw aannemen in de keuken dat die vooral geen toegevingen doet en trouw blijft aan de recepten van ginds. We willen immers garant staan voor dezelfde smaakbeleving als in Thailand.”

Lees verder  
[be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand)

**D’où vient cette motivation d’exploiter deux restaurants en plus de votre belle carrière d’actrice? Une journée ne compte que 24 heures, même pour vous...**

“A vrai dire, la cuisine thaïe me donne une impression unique et je ressens comme une obligation de la partager avec d’autres. Et puis, ça me rend plus heureuse de vivre les choses raffinées avec d’autres. J’ai surtout été frappée par la vigueur de la streetfood thaïe. J’ai entrevu une opportunité pour ce concept, surtout à Anvers, en marge des restaurants thaïs classiques. Pour ce faire, j’ai fait appel à la connaissance et à l’expertise de chefs thaïs qui ne transigeraient pas sur nos saveurs occidentales. Nous étions d’accord pour que l’authenticité constitue la base de notre cuisine. Avec des légumes et des épices thaïs de préférence, qui en déterminent sa légitimité. Pour moi, une salade de papaye verte aux piments doit dégager ici les mêmes saveurs qu’en Thaïlande. Assez étonnamment, nous avons eu du mal à en convaincre les chefs thaïs au début. Encore aujourd’hui, quand nous engageons un nouveau en cuisine, nous devons veiller ce qu’il ne fasse aucune concession et qu’il reste fidèle aux recettes de là-bas. En effet, nous voulons garantir l’expérience gustative de la Thaïlande.”

Rendez-vous sur [be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand) pour en savoir plus

## BONGKOCH 'BEE' SATONGUN

Restaurant Paste ligt in het hart van Bangkok's Ratchaprasong district. Eén van de fijnste eet-adressen van de Thaise hoofdstad met een lady chef aan het fornuis. Chef-eigenaar Bongkoch 'Bee' Satongun geniet erkenning om haar creativiteit, respect voor traditionele technieken en interesse voor regionale en seizoensgebonden gerechten. Nieuwsgierig reist ze veelvuldig door haar land op zoek naar ideeën en inspiratie. Daarnaast heeft ze ook een meer dan gewone interesse voor het verleden en het culinaire erfgoed van Thailand. Ook met dat gegeven is ze vrij uniek. Het is meteen goed voor een eerste vraag.



Le restaurant Paste se trouve au cœur du district Ratchaprasong de Bangkok. L'une des adresses les plus raffinées de la capitale avec une lady chef au fourneau. Propriétaire et cheffe,

Bongkoch 'Bee' Satongun est réputée pour sa créativité, le respect des techniques traditionnelles et son intérêt pour les plats régionaux et de saison. Curieuse de nature, elle voyage souvent dans son pays pour y trouver idées et inspiration. En outre, elle porte plus qu'une sympathie normale pour le passé et l'héritage culinaire de la Thaïlande. Ce qui contribue également à la rendre assez unique. D'où une interrogation d'entrée de jeu.

**Je omschrijft de stijl van Restaurant Paste als "koninklijke, creatieve leuken gebaseerd op recepten uit de periode 1870 - 1930." Wat bedoel je met die expliciete historische verwijzing?**

"In die periode bereikte de Thaise keuken historisch gesproken zijn hoogtepunt. Thailand kende toen een absolute monarchie kende. De vorst was bijzonder gepassioneerd door de Thaise keuken en werd onder zijn regime verfijnd tot een decadent niveau. Tijd was geen factor. Arbeidsintensieve werkprocessen waren toen normaal."

**Vous décrivez le style du restaurant Paste comme "une cuisine royale, créative reposant sur des recettes de la période 1870 - 1930". Que voulez-vous dire par cette référence historique explicite?**

"A cette époque, la cuisine thaïe a atteint son apogée historique. La Thaïlande était alors une monarchie absolue. Le souverain était particulièrement passionné par la cuisine thaïe et l'a donc magnifiée de manière décadente. Le temps ne comptait pas. Le travail intense était normal à l'époque".

Lees verder

[be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand)

Rendez-vous sur [be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand) pour en savoir plus

VIJF MARKANTE

# THAÏSE SMAAKMAKERS

CINQ CONDIMENTS

## THAÏLANDAIS PRINCIPAUX

De Thaise keuken heeft de reputatie van pikant te zijn. Het heeft weinig zin om het tegendeel te beweren, maar wie door al die stevige pittigheid heen kijkt, stelt vast dat een goeie Thaise chef een meester is in het balanceren van zoet, zout, zuur, scherp tot heet. Daarvoor heeft hij een arsenaal aan smaakmakers ter beschikking. Naar aanleiding van een studiereis naar Thailand vroegen we aan topchef Gert De Mangeleer van Hertog Jan naar zijn ervaringen met deze typische Thaise smaakbrengers.

### Thaise vissaus

In de Thaise keuken vervult vissaus of *nam pla* de rol die wij aan zout geven, al betekent dit niet dat in de Thaise keuken geen zout gebruikt wordt. Vissaus wordt gemaakt van vis die minstens een jaar fermenteert. Per 2 delen vis wordt 1 deel zout gebruikt die het vocht onttrekt aan de vis. Tegelijk wordt de vis over de fermentatieperiode samengedrukt om het vocht te scheiden van de vaste bestanddelen. Naast ansjovis worden ook andere kleine vissoorten en inktvis gebruikt. Hoewel het recept eerder

La cuisine thaïe a la réputation d'être piquante. Il ne sert à rien de vouloir prétendre l'inverse, mais quand on se penche un peu plus sur ces aromates puissants, on s'aperçoit qu'un bon chef thaï est passé maître dans l'art de doser le sucré, le salé, l'acide, le pimenté et le très très très piquant. Il dispose donc de tout un arsenal de condiments. Suite à un voyage d'études en Thaïlande, nous avons demandé à Gert De Mangeleer du Hertog Jan de nous faire part de son expérience avec ces aromates thaïs typiques.

### Sauce de poisson thaïe

Dans la cuisine thaïe, la sauce de poisson (ou *nam pla*) assume le rôle du sel pour nous, même si cela ne signifie pas que la cuisine thaïe n'utilise pas de sel. La sauce de poisson est faite à base de poisson fermenté au moins un an. Une part de sel est utilisée par 2 parts de poisson pour extraire l'eau de celui-ci. Parallèlement, le poisson est compressé pendant la période de fermentation pour séparer l'eau des composés solides. Outre les anchois, ils utilisent aussi d'autres petites

eenvoudig is, is de kwaliteit uiteenlopend. In tegenstelling tot wat wel eens beweerd wordt, wordt vissaus niet altijd uit ansjovis geperst. "Vissaus van goede kwaliteit is te herkennen aan de rood-bruine kleur – denk aan cognac – en is dus niet te licht of te donker," aldus Gert De Mangeleer. "Goede vissaus mag níét doordringend naar vis geuren, maar heeft aangename hartige umami-aro'ma's." Degelijke vissaus toont bij het schudden veel bubbels die lang zichtbaar blijven.

### Thaise currypasta

Hét basis ingrediënt voor een Thaise curryschotel is currypasta. Rode en groene currypasta zijn de meest voorkomende en hun kleur wordt bepaald door de gebruikte chilipepers. De groene - straffere - currypasta (*kaeng khiao wan*) vindt men terug in rundvlees- of kigp gerechten, de iets mildere

variétés de poissons et des seiches. Bien que la recette soit relativement simple, la qualité est très variable. Contrairement à ce que l'on prétend, la sauce de poisson n'est pas toujours obtenue à partir d'anchois. "Une sauce de poisson de bonne qualité se reconnaît à sa couleur rouge-brun – comme le cognac – et n'est donc pas trop claire ni trop foncée", affirme Gert De Mangeleer. "Une bonne sauce ne peut pas sentir le poisson exagérément, mais développe des arômes umami salés agréables". Cette sauce de poisson se caractérise par de nombreuses bulles persistantes lorsqu'on la secoue.

### Pâte de curry thaï

L'ingrédient de base par excellence d'un plat de curry thaï est la pâte de curry. Les pâtes de curry rouge et verte sont les plus courantes et leur couleur



rode pasta (*kaeng phet*) leent zich dan weer voor bereidingen met varken of zeevruchten en vis. Maar een echte 'zachte' currypasta bestaat niet, al maakt het wel een verschil als de pitjes verwijderd worden. "Iedere kok heeft zijn recept om currypasta te maken," weet ook Gert De Mangeleer. "Maar groene of rode pepertjes, citroengras, galanga, Thaise basilicum en blaadjes of zeste van kafferlimoen zijn essentieel." Ook korianderwortel, komijn, look, sjalotstippertjes, palmsuiker en garnaalpasta duiken op in recepten. Met toevoeging van kurkumawortel krijgt men door de opvallende kleureigenschap van dit kruid een gele curry.

### Sriracha saus

Sriracha saus of *sauce prik* is een pikante saus gemaakt van chilipasta, gedistilleerde azijn, look, suiker en zout – of vissaus. De naam verwijst

est déterminée par les piments utilisés. La pâte de curry verte (*kaeng khiao wan*) - plus relevée - est présente dans les plats de bœuf ou de poulet tandis que la pâte rouge, plus douce, (*kaeng phet*) convient mieux aux préparations à base de porc ou de fruits de mer et de poisson. Mais une vraie sauce de curry 'douce' n'existe pas, même si l'élimination des graines fait une solide différence. "Il y a autant de recettes de pâte de curry qu'il y a de chefs", s'amuse Gert De Mangeleer. "Mais les poivrons verts ou rouges, la citronnelle, le galanga, le basilic thaï et les feuilles ou le zeste de combava sont essentiels". La racine de coriandre, le cumin, l'ail, les éclats d'échalote, le sucre de palme et la pâte de crevettes font également partie de la recette. En y ajoutant la racine de curcuma, on obtient un curry jaune grâce à la couleur typique de cette épice.



naar het gelijknamige kuststadje, Sri Racha, waar de saus voor het eerst bereid zou zijn. In de Thaise keuken wordt hij vooral gebruikt als dipsaus bij voornamelijk zeevruchtenschotels, maar ook als condiment in bijvoorbeeld soepen, eiergerechten, of een *pad thai*. Immigranten hebben de saus, die overigens makkelijk zelf te bereiden is met al dan niet gefermenteerde chili- en lookpasta, geïntroduceerd in de rest van de wereld. "Naast deze saus gebruikt men in Thailand ook zoete chilisaus die gemaakt wordt van suikersiroop waarin gehakte chilipepers en look worden gekookt en eventueel ook wat azijn wordt toegevoegd," voegt de Brugse topchef eraan toe. Die saus wordt vaak verdikt tot een plakkerige stroop zodat ze makkelijk als dip voor bijvoorbeeld gefrituurde producten kan dienen.

### Oestersaus

Traditioneel wordt oestersaus gemaakt van oesters die men traag laat inkoken totdat men na karamelliseren een stroperige dikke saus bekomt. Meestal wordt vandaag het proces een handje geholpen door met oesterextract te werken die aan een combinatie van sojasaus, vissaus, suiker en zout wordt toegevoegd waarna het geheel met zetmeel verdikt wordt. Het geheel levert een hartige, kleverige saus die als condiment aan veel bereidingen extra smaak en textuur kan geven. "Oestersaus wordt mits verdunning met bijvoorbeeld water of limoensap ook als dipsaus gebruikt of als begeleidende saus bij kort bereide groenten," aldus de chef van Hertog Jan. De saus

### Sauce Sriracha

La sauce Sriracha (ou nam prik) est une sauce piquante faite de pâte de piment, de vinaigre distillé, d'ail, de sucre et de sel – ou de sauce de poisson. Le nom rappelle la ville côtière Sri Racha, où la sauce aurait été préparée pour la première fois. Dans la cuisine thaïe, elle est surtout utilisée comme sauce dip avec les plats de fruits de mer essentiellement, mais aussi comme condiment dans les soupes, les plats à base d'œufs ou un pad thai par exemple. La sauce, facile à préparer au demeurant avec de la pâte de piment et d'ail fermentée ou non, s'est répandue dans le monde entier grâce aux immigrants. "Outre cette sauce, on trouve également en Thaïlande de la sauce chili douce faite de sirop de sucre dans laquelle sont cuits des piments hachés et de l'ail et éventuellement agrémentée de vinaigre", poursuit le chef brugeois. Cette sauce est souvent épaissie pour en faire un sirop visqueux pouvant être utilisé aisément comme dip avec des produits frits par exemple.

### Sauce d'huître

Traditionnellement, la sauce d'huître est faite d'huîtres qu'on laisse infuser lentement jusqu'à l'obtention d'une épaisse sauce sirupeuse après caramélisation. Aujourd'hui, ce processus est souvent accéléré en recourant à de l'extrait d'huître ajouté à une combinaison de sauce soja, de sauce de poisson, de sucre et de sel, l'ensemble étant épaissi ensuite avec de la fécule. Le tout donne une sauce salée, gluante qui, comme condiment, confère un

wordt ook bij barbecuegerechten gebruikt en in lakmiddelen om gerechten extra pit, kleur en glans te geven.

### Palmsuiker – kokossuiker

In de Thaise keuken gebruikt men rietsuiker en het liefst palm- of kokossuiker of *goela djawa*. Vaak gebruiken ze in functie van de beschikbaarheid de twee door mekaar. De productiemethode is min of meer gelijklopend: sap wordt opgevangen, ingekookt en opgeklopt tot de gewenste densiteit. Voor kokossuiker gebruikt men het sap uit de kokosbloesem. Bij palmsuiker wordt het sap van de bladeren gebruikt. Het afgewerkte product is ofwel een kleverige pasta, met een marsepeinachtige textuur ofwel een harde blok. "Een verschil in kwaliteit is er niet, al is de 'pasta' makkelijker te verwerken," weet Gert De Mangeleer. "In vergelijking met kristalsuiker worden palmsuiker en kokossuiker gekenmerkt door een subtielere en mildere zoetheid en méér aroma's." Het gebruik beperkt zich in geen geval tot zoete bereidingen. De Thaise kok zal palm- of kokossuiker ook in hartige gerechten gebruiken als balans voor zoute en pittige smaaktoetsen.

goût et une texture supplémentaires à de nombreuses préparations. "La sauce d'huître est également utilisée comme sauce dip après dilution dans de l'eau ou du jus de citron par exemple ou comme sauce d'accompagnement avec des légumes juste saisis", poursuit le chef de Hertog Jan. La sauce est aussi utilisée sur des plats de barbecue et dans les teintures pour donner du peps, de la couleur et du reflet aux plats.

### Sucre de palme - sucre de coco

La cuisine thaïe utilise le sucre de canne et de préférence le sucre de palme ou de coco ou *goela djawa*. Bien souvent, les deux sont employés indifféremment en fonction des disponibilités. La méthode de production est plus ou moins identique: le jus est récupéré, cuit et battu jusqu'à obtention de la densité souhaitée. Pour le sucre de coco, on utilise le jus de la fleur de coco. Dans le cas du sucre de palme, c'est le jus des feuilles qui est utilisé. Le produit fini est soit une pâte gluante à la texture du masselpain, soit un bloc dur. "Il n'y a pas vraiment de différence de qualité, même si la 'pâte' est plus facile à mettre en œuvre", précise Gert De Mangeleer. "Comparativement au sucre cristallisé, le sucre de palme et le sucre de coco se caractérisent par un sucré plus subtil et doux et davantage d'arômes". Leur utilisation ne se limite cependant pas aux préparations sucrées. Le chef thaï prendra soin d'utiliser le sucre de palme ou de coco également dans les plats relevés pour compenser les arômes salés et piquants.



ZES MARKANTE THAÏSE  
PRODUCTEN MET MONDIALE

## CULINAIRE IMPACT

SIX PRODUITS THAÏS  
MARQUANTS AYANT UN IMPACT

## CULINAIRE MONDIAL

Zoals elke authentieke eetcultuur wordt ook die van Thailand gemarkeerd door een aantal typische producten. Zes van hen gelden niet alleen als een basisingrediënt in de Thaise keuken. Ze geven door hun toenemende internationale bekendheid aan de Thaise culinaire cultuur ook een mondiale impact.

### Thaise basilicum

Hoewel men 'gewone' basilicum eerder met de mediterrane keuken associeert, is deze vaste plant oorspronkelijk uit Zuid-Azië afkomstig. Thaise basilicum of *horapha* is te herkennen aan z'n paarse gloed op de steeltjes en soms ook op de blaadjes. Soms is het meer dan alleen maar een gloed en zijn de blaadjes helemaal paars; we spreken dan van paarse basilicum. Wat de smaak betreft, is het verschil met 'gewone' basilicum nog een stuk groter: Thaise basilicum is pittiger en zouter tegelijk, met een niet te missen anijstoets en soms ook een hint naar munt. De aroma's zijn



Comme toute culture culinaire authentique, celle de la Thaïlande se caractérise aussi par bon nombre de produits typiques. Six d'entre eux font non seulement office d'ingrédients de base dans la cuisine thaïe, mais confèrent en plus une aura mondiale à la culture culinaire thaïe par leur notoriété internationale croissante.

### Le basilic thaï

Bien que l'on associe plutôt le basilic 'ordinaire' à la cuisine méditerranéenne, cette plante est originaire d'Asie du Sud. Le basilic thaï ou horapha se reconnaît à son reflet violet sur les pédoncules et parfois aussi sur les feuilles. Parfois, c'est même plus qu'un reflet et les inflorescences sont tout à fait pourpres; on parle alors de basilic pourpre. Côté goût, la différence avec le basilic 'normal' est encore plus grande: le basilic thaï est à la fois plus épicé et plus doux, avec une saveur anisée et parfois même une pointe mentholée.

ook sterker, waardoor je er minder van nodig hebt om de gewenste smaak-sensatie te bereiken. Deze basilicum verliest tijdens het koken veel van zijn eigenheid zodat die best aan het einde van een kookproces wordt toegevoegd. Dit in tegenstelling tot een andere Thaise variant, de heilige basilicum of *kaphrao*, die iets pittiger is van smaak met onmiskenbare pepertoetsen en zijn smaak pas na langere kooktijd ten volle vrij geeft. Ten slotte is er ook nog de citroenbasilicum of *maenglak*, die zowel in geur als in smaak aan citroen doet denken.

### Citroengras of sereh

Hoewel elke chef zijn currypasta's anders maakt, met andere en meer of minder ingrediënten, mag citroengras of *sereh* in geen enkele currypasta recept ontbreken. Citroengras is een spriet van de *Cymbopogon citratus*, een Indiase grassoort en komt in culinaire toepassingen voor als een taaie, stevige stengel. Door hem eerst te kneuzen en dan in langere bereidingen zoals stoofgerechten of soepen mee te stoven, onttrek je er de frisse citrusaroma's aan. Om ze dan vlak vlak voor het opdienen uit het gerecht te verwijderen – een beetje zoals een bouquet garni. Toch is het perfect mogelijk deze stugge stengel ook vers te gebruiken, zoals in currypasta's of sa-

Les arômes sont aussi plus intenses, ce qui permet d'en mettre moins pour obtenir la sensation souhaitée. Pendant la cuisson, ce basilic perd beaucoup de sa particularité si bien qu'il vaut mieux l'ajouter à la fin de la cuisson. Ce n'est pas le cas d'une autre variété thaïlandaise, le basilic saint ou *kaphrao*, qui est sensiblement plus relevé en goût avec des notes poivrées manifestes et qui ne libère entièrement ses arômes qu'au terme d'un temps de cuisson plus long. Enfin, il y a aussi le basilic citronné ou *maenglak* qui évoque le citron par son odeur comme par son goût.

### Citronnelle ou sereh

Bien que chaque chef prépare ses pâtes de curry différemment, avec d'autres ingrédients en plus ou en moins, la citronnelle (ou *sereh*) ne peut manquer dans aucune pâte de curry. Le *Cymbopogon citratus*, appelé aussi lemongrass, est une plante herbacée indienne utilisée en cuisine pour sa tige ferme et robuste. En l'écrasant d'abord, puis en l'ajoutant dans des préparations plus longues telles que les plats à l'étuvée ou les soupes, on en extrait de frais arômes de citron. Il suffit ensuite de les retirer du plat juste avant de le servir, un peu comme un bouquet garni. Il est toutefois parfaitement possible d'utiliser cette tige raide



lades. In dat geval worden buitenblad en onderkant sowieso afgesneden, maar dan nog zullen de binnenbladen in fijne ringetjes gesneden of zelfs geraspt moeten worden omdat de textuur veel te taai is. De etherische olie van citroengras – citronella – is een probaat middeltje is om muggen op afstand te houden maar ook een populair middel bij imkers om een bijenzwerm in de korf te lokken.

### Galanga of Thaise gember

De galangawortel of *kha* is verwant aan gember en dat zie je er ook aan – daarom dat deze wortel ook wel ‘jonge gember’, Thaise gember of laos genoemd wordt. Wel is hij lichter van kleur – van wit over geel tot paars - en z'n vormen zijn vaak nog buitenissiger dan die van gember. De smaak is enigszins te vergelijken met die van gember, maar tegelijk scherper en complexer, met peper-, pijnboom- en citrustoetsen en heel aromatisch, op het parfumachtige en florale af. Hij duikt op in veel Thaise gerechten waar hij voor diepgang zorgt en is een essentieel ingrediënt bij het bereiden van een currypasta, al maakt de vezelachtige, bijna houterige en tegelijk heel dichte textuur het niet eenvoudig om de galanga fijn te stampen. Het beste is om hem eerst in schijfjes en daarna in julienne te versnijden. Een ander gevolg van die stuggere textuur is dat galanga langere kooktijden vraagt dan gember.



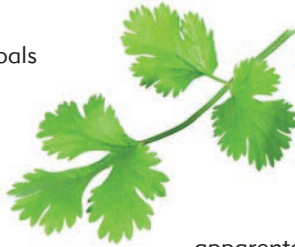
crue, comme dans les pâtes de curry ou les salades. Dans ce cas, la feuille extérieure et le bas seront coupés, et les feuilles intérieures devront alors être ciselées en fines rondelles, voire même râpées parce que la texture est beaucoup trop dure. L'huile éthérique du lemongrass - le citronellol - est un produit efficace pour éloigner les moustiques, mais aussi un moyen populaire auprès des apiculteurs pour attirer un essaim d'abeilles dans la ruche.

### Galanga ou gingembre thaï

La racine de galanga ou *kha* est proche du gingembre, surtout visuellement, ce qui lui vaut d'être appelée 'jeune gingembre', gingembre thaï ou laos. Sa couleur est cependant plus claire – du blanc au mauve en passant par le jaune - et ses formes sont souvent plus biscornues que celles du gingembre. Le goût peut être comparé à celui du gingembre, mais il est plus présent et plus complexe, avec des notes de poivre, de pin et de citrus, et il est très aromatique, très parfumé et floral en finale. On l'utilise dans de nombreux plats thaïs où il apporte du relief et constitue un ingrédient essentiel dans la préparation de la pâte de curry, même si sa texture fibreuse, presque rigide et très dense ne permet pas de le broyer facilement. Il est préférable de le couper en rondelles d'abord, puis en julienne. Les temps de cuisson plus longs que pour le gingembre sont une autre conséquence

### Koriander

Koriander, of *pak chi* zoals deze eenjarige plant verwant aan peterselie in Thailand genoemd wordt, komt voor in zowat elke keuken, waar ook ter wereld. Maar waar in de meeste culinaire tradities uitsluitend het loof en de stelen worden gebruikt, worden in de Thaise keuken ook de wortels benut. Gespoeld en fijn gesnipperd worden ze mee verwerkt in diverse bereidingen, terwijl de blaadjes toch voornamelijk worden gebruikt als garnituur en pas op het einde van de bereiding worden toegevoegd. Niet alleen het gebruik, maar ook de smaak is anders. In vergelijking met het loof smaken de wortels minder scherp, maar zijn de aroma's wel dieper. Daarnaast worden er in de Thaise keuken nog andere koriandervariëteiten gebruikt zoals Mexicaanse koriander, die sterker smaakt, of Vietnamese koriander, die sterker naar citroen geurt.



de deze texture plus ferme.

### Coriandre

La coriandre, ou *pak chi* comme cette plante annuelle apparentée au persil est appelée en Thaïlande, est présente dans pratiquement toutes les cuisines, partout dans le monde. Mais là où la plupart des traditions culinaires ne réservent que le feuillage et les tiges, la cuisine thaïe utilise également les racines. Rincées et finement hachées, elles sont intégrées dans diverses préparations, les feuilles étant quant à elles essentiellement utilisées comme garniture et rajoutées juste en fin de la préparation. D'ailleurs, à l'instar de son utilisation, le goût est aussi différent. Comparativement au feuillage, les racines sont moins âpres, mais leurs arômes ont plus de relief. La cuisine thaïe utilise encore d'autres variétés de coriandre telles que la coriandre mexicaine, au goût plus fort, ou la coriandre vietnamienne, dont l'odeur est plus proche du citron.

### Kafferlimoen

De etymologie van deze kleine tropische Aziatische citrusvrucht zou Arabisch zijn. 'Kafir' is Arabisch voor ongelovige: de kafferlimoen zou z'n naam dan ook danken aan het feit dat hij voornamelijk voorkomt in regio's met een kleine of helemaal geen moslimgemeenschap. Reden waarom de Oxford

### Combava

L'étymologie de ce petit agrume d'Asie tropicale serait arabe. 'Kafir' signifie incrédule en arabe: le combava devrait donc aussi son nom au fait qu'il apparaît essentiellement dans les régions d'é p o u r v u e s de communauté



Companion to Food een andere naam, *makrut lime*, naar voor schuift. Alternatieve namen zijn er anders genoeg: Thaise limoen, *djeroek poeroet*, wilde limoen, citrus hitrix of mauritius papeda... allemaal hetzelfde. Uiterlijk is de kafferlimoen makkelijk te onderscheiden van de ons vertrouwde citrusvrucht door z'n uitgesproken gerimpelde schil. In de Thaise keuken worden het sap – een kafferlimoen bevat minder sap dan de 'gewone' limoen – maar vooral de zeste en de bladeren gebruikt. Bijvoorbeeld als essentieel element in een currypasta als smaakgever. Het wit van de schil is, zelfs voor citrusvrucht normen, extreem bitter. De aroma's zijn een stuk intenser en de zeste-olie wordt gebruikt in parfum.

### Kokosnoot

In de Thaise keuken is kokos terug te vinden in zowel hartige gerechten als in zoete desserts, zoals *Khao niao mamoeang*, beter bekend als *sticky rice*: rijst die gekookt wordt in gezoete kokosmelk, op smaak gebracht door zoete stukken mango. In hartige gerechten zien we de melk dan weer opduiken als ingrediënt voor bijvoorbeeld een curryschotel. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen kokosmelk en kokosroom. Beide worden gemaakt door kokospulp met water te vermengen en dan uit te persen: de eerste persing

musulmane. C'est la raison pour laquelle l'Oxford Companion to Food lui préfère un autre nom, le makrut lime. Ce ne sont d'ailleurs pas les dénominations alternatives qui manquent: citron vert thaïlandais, lime de Cafre, citron porc-épic, lime sauvage, limettier hérissé, citrus hitrix ou mauritius papeda... Extérieurement, le combava se distingue facilement des agrumes que nous connaissons par son écorce terriblement ridée. La cuisine thaïe utilise le jus – un combava contient moins de jus que le citron 'normal' – mais surtout le zeste et les feuilles. Il entre par exemple comme ingrédient essentiel dans une pâte de curry pour en rehausser le goût. Le blanc de l'écorce est extrêmement amer par rapport aux agrumes de référence. Ses arômes sont sensiblement plus intenses et l'huile du zeste est utilisée en parfumerie.



### Noix de coco

Dans la cuisine thaïe, on retrouve la coco aussi bien dans les plats épicés que dans les desserts sucrés, comme le *Khao niao mamoeang*, mieux connu sous le nom de riz gluant: ce riz est cuit dans du lait de coco sucré, aromatisé par des morceaux de mangue. Dans les plats épicés, on retrouve le lait dans les plats de curry par exemple. On distingue le lait de coco et la crème de coco. Ils sont tous deux réalisés en mélangeant de la pulpe de coco à

levert een dikke, romige substantie op, de kokosroom. Daarna wordt opnieuw water bij de pulp gevoegd en volgt een tweede persing, waar dan de (dunnere) kokosmelk uit voortkomt. Wat bij ons in blik te koop is, is in de meeste gevallen een mengsel van de twee. Door kokosroom te verhitten, scheidt zich een olieachtige substantie af, die men als alternatief voor bakboter kan gebruiken. Deze is niet te verwarren met kokosboter of santen, - wat niet meer is dan geconcentreerde kokoscrème en niet geschikt is om ermee te bakken -, en ook niet met kokosolie of kokosvet, dat geperst wordt uit het gedroogde vruchtvlees (*kopra*) van een rijpe kokosnoot.

de l'eau et en pressant la mixture: la première presse donne une substance épaisse et crémeuse, la crème de coco. Ensuite, on rajoute de nouveau de l'eau à la pulpe et on procède à un deuxième pressage qui donne le lait de coco (plus fin). Les conserves que l'on achète chez nous sont en général un mélange des deux. Il suffit de réchauffer la crème de coco pour séparer la substance huileuse, qui peut alors servir d'alternative au beurre de cuisson. Il ne faut pas le confondre avec le beurre de coco ou santen, - qui n'est rien de plus que de la crème de coco concentrée et ne convient pas à la cuisson -, ni avec l'huile de coco ou la graisse de coco, qui est pressée à partir de l'albumen séché (*coprah*) d'une noix de coco mûre.





# Burasari

Patong, Phuket Thailand



An oasis in lively Phuket, Thailand's world-renowned vacation isle, Burasari Resort offers a relaxed, easygoing holiday experience.

For more information:

18/110 Ruamjai Rd., Tambon Patong, Amphur Kathu  
Phuket THAILAND 83150

+66 (0)76 292 929 ✉ [rsvn@burasari.com](mailto:rsvn@burasari.com)

[www.burasari.com](http://www.burasari.com)



## SHANGHAI MANSION BANGKOK



Bangkok Chinatown's only boutique hotel, Shanghai Mansion Bangkok sits in the heart of a culturally rich district, where nightly street food stalls, exotic markets and ancient temples seduce travelers and locals alike.

For more information:

479-481 Yaowaraj Road, Samphantawong,  
Bangkok THAILAND 10100

+66 (0) 2221 2121 ✉ [rsvn@shanghaimansion.com](mailto:rsvn@shanghaimansion.com)

[www.shanghaimansion.com](http://www.shanghaimansion.com)



# THAILAND IN JE KEUKEN?

Verse Thaise basilicum, keffir limoenblaadjes, citroengras, kokosnootmelk, vissaus en noem maar op zijn noodzakelijke ingrediënten in de Thaise keuken. Maar waar vind je verse ingrediënten uit Thailand en andere typische smaakmakers? Een overzicht.

## Bruxelles - Brussel

**The Oriental Products,**  
Chaussée de Waterloo 988,  
1180 Bruxelles, tél.: 02 372 16 94

**Thai Supermarket,**  
Rue Sainte-Catherine 3,  
1000 Bruxelles,  
tél.: 02 502 40 32

**Kam Yuen Supermarket,**  
Rue Sainte-Catherine 1,  
1000 Bruxelles,  
tél.: 02 512 58 33

**Thai Product,**  
Rue de Tivoli 15, 1020 Bruxelles,  
tél.: 02 428 07 79

## Leuven

**Thai House,** Tiensestraat 56/10,  
3000 Leuven, tel.: 016 23 87 88

## Antwerpen

**Sawasdee,** Van Wesenbekerstraat 17,  
2060 Antwerpen, tel.: 03 234 19 79

**Asia-Food,**  
Van Wesenbekerstraat 27 - 29, 2060  
Antwerpen,  
tél.: 03 233 27 82

**Sun Kwong Trading,**  
Van Wesenbekerstraat 75-77,  
2060 Antwerpen, tel.: 03 234 26 54

**Seing Thai,** Van Wesenbekerstraat 30,  
2060 Antwerpen, tel.: 03 231 26 02

**Foek Wing,** Van Wesenbekerstraat  
9-11, 2060 Antwerpen,  
tél.: 03 231 80 66

## Mechelen

**Thai Bell,** Antwerpsesteenweg 105,  
2800 Mechelen, tel.: 015 34 77 63



# LA THAÏLANDE DANS VOTRE CUISINE?

Le basilic thaï frais, les feuilles de combava, la citronnelle, le lait de noix de coco, la sauce poisson pour ne citer qu'eux sont des ingrédients indispensables de la cuisine thaïe. Mais où trouver ces ingrédients frais de Thaïlande et d'autres condiments typiques? Un aperçu.

## Gent

**Legri**, Brusselsesteenweg 37,  
9050 Ledeborg-Gent,  
tel.: 09 330 74 33

**Sun Wah**, Vrijdagmarkt 49,  
9000 Gent, tel.: 09 223 63 09

**Suan Thai**, Holstraat 72, 9000 Gent,  
tel.: 03 233 83 18

**ISPC**, Ottergemsesteenweg Zuid 720,  
9000 Gent, tel./ 09 241 51 11

## Brugge

**Thaishop Somtam**, Ezelstraat 96,  
8000 Brugge, tel.: 050 68 50 78

## Hasselt

**Thai Supermarket**,  
Kuringersteenweg 82, bus 1,  
3500 Hasselt,  
tel.: 0470 877 938

## Oostende

**Yue Wah Supermarkt**,  
Van Iseghemlaan 50,  
8400 Oostende, tel.: 059 80 13 68

## Namur

**Thai Store**, Boulevard Cauchy 23,  
5000 Namur, tél.: 081 22 44 38

## Liège

**ISPC**, 125, Route de Liers,  
4042 Herstal-Liers,  
tél.: 04 278 92 92

## Grand-Duché de Luxembourg

**Asia Market**, 5 rue du Fort Elisabeth,  
1463 Luxembourg,  
tel.: 352 26 19 65 62

**Happy Goo Supermarket**, 6-8 rue de  
Strasbourg, 2560 Luxembourg, tel.:  
352 26 48 35 78

... en in de **METRO** vestigingen

... et dans les magasins **METRO**

# BANGKOK STREETFOOD:

BINNENKORT UNESCO WERELDERFGOED?

# CUISINE DE RUE À BANGKOK:

BIENTÔT PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO?

*The Telegraph* schat het aantal streetfoodkraampjes in Bangkok op twintigduizend. In een recente studie vergeleek de Amerikaanse Gisèle Yasmeen, onderzoekster van *The University of Columbia's Institute of Asian Research*, de streetfoodscene van de Thaise hoofdstad met Unesco-werelderfgoed. Bangkok wordt niet voor niets de streetfoodhoofdstad van de wereld genoemd.

Streetfood maakt deel uit van de culturele identiteit van de hoofdstad en van het hele land. Voor de toeristen is het een extra en unieke attractie, voor de eigen bevolking een betaalbare vorm van 'uit eten gaan'. Voor 100 bath – pakweg 2,5 – krijgt men al een behoorlijk bordje vol lekkernijen. Daar komt nog bij dat de straatverkoop voor vele tienduizenden inwoners de enige bron van inkomen is.

Streetfood in Bangkok heeft vele gezichten. Op elke straathoek vind je wel een venter die op een tot rijdende barbecue omgebouwde bakfiets eenzaam sateetjes staat te bakken voor de toevallige hongerige voorbijganger. Maar zij vormen de minderheid. De

*The Telegraph* estime le nombre d'échoppes dédiées au street food à vingt mille à Bangkok. Dans une étude récente, l'Américaine Gisèle Yasmeen, chercheuse à la *University of Columbia's Institute of Asian Research*, a comparé le paysage de la street food de la capitale thaïlandaise au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce n'est pas pour rien qu'on appelle Bangkok la capitale de la cuisine de rue par excellence.

La cuisine de rue fait partie de l'identité culturelle de la capitale et de l'ensemble du pays. Pour les touristes, il s'agit d'une attraction supplémentaire unique, mais pour la population locale, c'est une forme de 'sortie au restaurant' abordable. Pour 100 bahts – environ 2,5 Euro – on reçoit déjà une assiette pleine de délices. A cela s'ajoute que la vente en rue constitue la seule source de revenus pour plusieurs dizaines de milliers d'habitants.

La cuisine de rue à Bangkok a de nombreux visages. A chaque coin de rue se trouve un vendeur ambulancier qui a transformé son pousse-pousse en barbecue mobile pour y cuire des

echte streetfoodcultuur concentreert zich in bepaalde wijken verspreid over de vijftig districten, waar tientallen kraampjes gegroepeerd staan. Het geheel voelt aan als een foodfestival, waar de magie erin bestaat dat je eerst uitgebreid de tijd neemt om langs de kraampjes te slenteren om dan pas te beslissen wat je gaat eten. Of je eet van alles wat: typisch aan de Bangkok-streetfood zijn de vaak kleine porties, licht verteerbaar, waardoor je meteen zin hebt in iets nieuws.

In sommige gevallen vervaagt het onderscheid tussen 'restaurant' en 'stalletje', zoals het waanzinnig populaire T&K Seafood Restaurant in Chinatown of Jay Fai in Banglumpu. Zéker een aanrader, trouwens: deze krasse zeventiger wordt algemeen beschouwd als de beste streetfoodkok in Bangkok, maar is tevens de duurste. Maar wat heet duur? Voor 1500 bath – pakweg 37 Euro – heb je hier prima gegeten. De term streetfood krijgt in Bangkok zo meerdere betekenissen en kan ook staan voor straatrestaurants en afhaalrestaurants, vaak in oude maar charmante winkelwoningen gelegen. Zij vertegenwoordigen de authentieke Thaise manier van leven en zijn meer 'permanent' dan de mobiele streetfood kraampjes.

Streetfood zit ingebed in het dagelijkse leven en zal niet meteen uit het straatbeeld van Bangkok verdwijnen. Toch duikt het concept meer en meer op in shopping malls waar men de sfeer van de echte streetfoodwijken probeert te evoceren. Maar het ziet er soms een



satés destinés au potentiel passant affamé. Mais ils constituent la minorité. La véritable culture de la street food se concentre dans certains quartiers répartis sur les cinquante districts, où sont regroupées des dizaines d'échoppes. Le tout ressemble à un festival culinaire où la magie consiste à prendre largement le temps de flâner le long des échoppes pour décider seulement après où aller manger. A moins que vous ne mangiez de tout, car la typicité de la cuisine de rue de Bangkok réside souvent dans ses petites portions, faciles à digérer et qui vous donnent tout de suite envie de plus.

beetje té gelikt en té gestroomlijnd uit. Kraampjes met een fake fietswiel om de look & feel van een bakfiets op te roepen. Dat soort dingen. Die aanpak komt de authenticiteit niet ten goede en de sfeer van de échte streetfoodwijken is hier zoek. De authenticiteit waar het de shopping malls zo aan ontbreekt, vindt men wel terug op de markten, waar een deel van de beschikbare ruimte wordt ingenomen door eetstandjes. Een mooi voorbeeld hiervan is de *Or Tor Kor Market*: georganiseerd, gezellig met de typische diversiteit van de streetfoodwijken en met de netheid van een mall. En voor 100 bath heb je hier lekker gegeten. Kortom, het beste van twee werelden.

Dans certains cas, la distinction s'estompe entre 'restaurant' et 'étal', comme le terriblement populaire T&K Seafood Restaurant à Chinatown ou Jay Fai à Banglamphu. A recommander du reste: cette dame de la septantaine bien conservée est généralement considérée comme la meilleure chef de la cuisine de rue à Bangkok, mais est aussi le plus chère. Mais ça veut dire quoi, cher? Pour 1500 bahts – soit 37 Euro – vous mangez très bien ici. Le terme street food se charge de plusieurs significations ici à Bangkok et peut aussi vouloir désigner des restaurants de rue et des restaurants-traiteurs, souvent aménagés dans de charmantes maisons commerçantes. Ils représentent la manière thaïe authentique de vivre et sont plus 'permanents' que les marchands ambulants.



La cuisine de rue imprègne la vie quotidienne des gens et n'est pas prête de disparaître du paysage de Bangkok. Pourtant, le concept émerge de plus en plus dans les centres commerciaux où l'on tente de rappeler l'ambiance des vrais quartiers de street food. Mais c'est parfois un peu trop surfait et trop standardisé. Notamment les échoppes ornées d'une fausse roue de vélo évoquant le look et l'ambiance d'un pousse-pousse. Ce genre de choses. Cette approche ne profite pas à l'authenticité et l'on cherche toujours ici l'ambiance des vrais quartiers de street food. L'authenticité qui manque tellement aux centres commerciaux se trouve par contre sur les marchés, où une partie de l'espace disponible est prise par les marchands ambulants.

## TOPWIJKEN VOOR STREETFOOD IN BANGKOK

In willekeurige volgorde, allemaal te bereiken via de BTS Skytrain- of MRT-netwerken.

### **Chinatown – Yaowarat**

Ironisch genoeg waren de pioniers van de streetfoodcultuur in Bangkok Chinese immigranten. De stalletjes concentreren zich rond één straat, de Soi Padung Dhao.

Vanaf het MRT-station Hua Lamphong 10 minuten te voet.

### **Bang Rak – Charoenkrung Road**

Veel leuke 'shop house restaurants' langs de kant van de weg gelegen. Hier komen de Thai zelf eten en er is altijd veel leven, dag en nacht.

Charoenkrung Road, vlakbij de Taksin pier en het BTS skytrain station

### **Victory Monument**

Waar veel volk rondloopt in Thailand, is er een rijk aanbod aan streetfood. De meeste stalletjes staan gegroepeerd rond de rotonde. Even ten noordoosten van de rotonde is een gezellige waterfront met enkele gezellige bootrestaurantjes.

Neem de Skytrain richting Victory Monument en stap af aan halte 3 of 4.

### **Petchaburi Soi 5**

Gelegen middenin een buurt waar de stadsvernieuwing flink heeft toegesla-

L'Or Tor Kor Market en est un bel exemple: organisé, convivial avec la diversité typique des quartiers de street food et avec la propreté d'un centre commercial. Et pour 100 bahts, vous y mangerez des mets délicieux. Le meilleur des deux mondes en résumé!

## TOP QUARTIERS DE STREET FOOD À BANGKOK

Dans un ordre aléatoire, tous accessibles par les réseaux BTS Skytrain ou MRT.

### **Chinatown – Yaowarat**

Assez ironiquement, les pionniers de la culture de la cuisine de rue à Bangkok étaient des immigrants chinois. Les étals se concentrent autour d'une seule rue, la Soi Padung Dhao.

De la gare MRT Hua Lamphong, 10 minutes à pied.

### **Bang Rak – Charoenkrung Road**

Beaucoup de chouettes 'shop house restaurants' au bord de la route. Les Thaïs viennent eux-mêmes y manger et il y a toujours de la vie, jour et nuit.

Charoenkrung Road, près du quai Taksin et de la gare BTS skytrain.

### **Victory Monument**

Là où il y a beaucoup de monde en Thaïlande, il y a une grande offre de cuisine de rue. La plupart des étals sont regroupés autour du rond-point. Un peu plus au nord-est du rond-point, il y a un rivage agréable avec quelques

gen, heeft deze streetfoodmarkt z'n authenticiteit nog niet verloren. Komt vooral 's avonds tot leven.

Te bereiken via halte 3 van de Ratchathewi-lijn van de Skytrain.

### Talat Phlu

Bekend om de beste *sticky rice* met doerian, een favoriet dessert voor de Thai. Of het stalletje dat bekend staat voor z'n *kanom buang yuan*, een soort pannenkoek. Het is makkelijk te herkennen aan de talrijke diploma's en oorkonden waarmee de eigenaar uitpakt...

Gelegen op tien minuten wandelen van het Talat Phlu Skytrainstation.

Nog een gouden tip: uit het overaanbod aan streetfood is het soms moeilijk kiezen. Uiteraard zijn algemene hygiëne en de manier waarop het lekkers gepresenteerd wordt zeker valabele criteria om een keuze te maken. Maar ook de populariteit van een stalletje is vaak een kwaliteitsmeter. Of met andere woorden, hoe langer de rij wachtenden, hoe beter dat het zal smaken!

bateaux aménagés en restaurant.

Prenez le Skytrain en direction de Victory Monument et descendez à l'arrêt 3 ou 4.

### Petchaburi Soi 5

Situé en plein milieu d'un quartier frappé par la rénovation urbaine, ce marché de la street food n'a rien perdu de son authenticité. Il prend vie surtout au soir.

Accessible par l'arrêt 3 de la ligne Ratchathewi du Skytrain.

### Talat Phlu

Connu pour le meilleur riz gluant au durian, un dessert favori des Thaïs. Mais aussi comme l'étal réputé pour son *kanom buang yuan*, une sorte de crêpe. Il est facile à reconnaître aux nombreux diplômes et certificats du propriétaire...

Situé à dix minutes à pieds de la gare Skytrain de Talat Phlu.

Un dernier conseil: il n'est pas toujours facile de choisir parmi l'offre abondante de cuisines de rue. Il va de soi que l'hygiène générale et la manière dont les plats sont présentés constituent des critères valables pour faire un choix. Mais la popularité d'un étal est souvent un indicateur de qualité également. En d'autres termes, plus la queue est longue, meilleures seront les saveurs!

# THAISE ZIJDE:

HAUTE COUTURE VOOR TAFEL, HUIS EN MENS

## LA SOIE THAÏLANDAISE:

HAUTE COUTURE À TABLE,  
À DOMICILE ET... SUR SOI

Thaise zijde is door zijn schoonheid en identiteit een product met eeuwenoude reputatie. De expertise van het ambachtelijk proces werd van generatie op generatie overgedragen sinds de Ban Chiang beschaving die 3000 voor Christus in het Noordoosten van Thailand bestond.

Thaise zijde werd in 1951 beroemd toen die gebruikt werd voor de kostumering in de fabuleuze Broadway

La soie thaïlandaise est réputée depuis des siècles pour sa beauté et son identité. L'expertise du processus artisanal s'est transmise de génération en génération depuis la civilisation Ban Chiang qui occupait le nord-est de la Thaïlande 3000 ans av. J.-C.

C'est la fabuleuse comédie musicale américaine Le Roi et moi (The King and I) de 1951 qui a fait connaître la soie thaïlandaise utilisée pour



musical "The King and I". Die internationale erkenning deed de zijde-productie opleven en beschermdde de voorvaderlijke Thaise zijdetechneken.

Dankzij zijn geschiedenis en zijn unieke weefkunst is Thaise zijde vandaag geëvolueerd naar een product met een belangrijke toegevoegde waarde en zowel zeer gewild bij de lokale bevolking als bij buitenlanders. Thaise zijde is vandaag beschikbaar in een breed palet aan kleuren, motieven en in diverse tailles.

Thaise zijde is mooi glanzend en stevig en wordt daarom gebruikt om elegante kledij te maken. Wanneer zijdeweefsel met de hand geweven wordt, behoudt deze een onregelmatige schijn en een natuurlijke textuur die het een uniek en origineel karakter geeft.

Edele gewezen stoffen zoals zijde dienen in Thaise huizen als decoratieve muurbekleding, als tafelloper, kamerscherm of kussenovertrek. In de modewereld zijn zijdestoffen met motieven en gesofisticeerde kleuren de blikvangers voor veel kledingstukken.

Thaise zijde wordt door meerdere ambachtelijke scholen vertegenwoordigd. De meest gewaardeerde weefsels zijn Praewa zijde van Kalasin, Mudmee zijde van Surin, zijde met gouden draad van Ayutthaya en zijde met bloemenmotief van Lampun.

les costumes. La reconnaissance internationale a redonné un coup de fouet à la production de soie tout en préservant les techniques ancestrales de confection de la soie thaïlandaise.

Grâce à son histoire et son unique art du tissage, la soie thaïlandaise est devenue un produit offrant une importante valeur ajoutée, tout aussi prisé par la population locale que par les étrangers. La soie thaïlandaise est aujourd'hui disponible dans une vaste palette de coloris, motifs et dans diverses tailles.

La soie thaïe est brillante et robuste à la fois et est donc utilisée pour confectionner des vêtements élégants. Lorsque la matière est tissée à la main, elle conserve un luisant irrégulier et une texture naturelle qui lui confère son caractère unique et original.

Les matières nobles tissées comme la soie servent de garnissage mural décoratif, de chemins de table, de paravent ou de taie d'oreiller dans les maisons thaïlandaises. Dans le monde de la mode, les matières en soie agrémentées de motifs ou de couleurs sophistiquées attirent le regard sur de nombreux vêtements.

La soie thaïlandaise est représentée par plusieurs écoles artisanales. Les tissus les plus appréciés sont la soie Praewa de Kalasin, la soie Mudmee de Surin, la soie au fil d'or d'Ayutthaya et la soie avec motif floral de Lampun.



DUURZAME LANDBOUW  
VERJAAGT NEFASTE OPIUMTEELT

# THE ROYAL PROJECT FOUNDATION

L'AGRICULTURE DURABLE  
CHASSE LA CULTURE NÉFASTE DE L'OPIUM

Al vroeg tijdens zijn zeven decennia lange regeringsperiode toonde Zijn Majesteit Koning Bhumibol Adulyadej meer dan gewone belangstelling voor de problematiek van de opiumoogsten in het noorden van het land.

De koning besloot daarom in 1969 om met eigen middelen een Royal Project op te starten om de levenskwaliteit van de lokale bevolking te verbeteren, om de opiumteelt terug te dringen en het lokale woud- en waterbeheer beter te organiseren. Hij kreeg daarbij steun van vrijwilligers uit verschillende universiteiten en vanuit diverse overheidsinstanties om samen te onderzoeken hoe alternatieve gewassen eigen aan het lokale, koelere klimaat daartoe konden bijdragen.

Dès le début de sa longue législature qui a duré sept décennies, Sa Majesté Le Roi Bhumibol Adulyadej montra un intérêt non dissimulé pour la problématique des récoltes d'opium dans le nord du pays.

Il décida donc en 1969 de lancer avec ses propres moyens un Royal Project visant à améliorer la qualité de vie de la population locale afin de réprimer la culture de l'opium et de mieux organiser la gestion des eaux et forêts locales. Pour ce faire, il reçut le soutien de bénévoles de diverses universités et instances publiques afin d'étudier ensemble dans quelle mesure des plants alternatifs adaptés au climat local plus frais pouvaient y contribuer.



In 1992 kreeg het Royal Project naar aanleiding van het zestigjarige koningschap van koning Bhumibol de status van Royal Project Foundation. Die wordt vandaag beschouwd als het eerste succesvolle project om opiumcultuur te elimineren door alternatieven aan de hoogland bevolking voor te stellen. Vandaag verdienen landbouwers actief in de Royal Project gebieden gemiddeld tien keer meer dan met de opiumoogst. De operationele aanpak is ondertussen ook toegepast in andere gebieden om de levenskwaliteit en de samenhang van de bevolking in de hooglanden te verbeteren en ook om het natuur beheer te verbeteren.


Vandaag verdeelt de Royal Project Foundation zo'n 700 verschillende producten waaronder vers fruit, groenten, bloemen, kruiden, veldgewassen, vis, vlees, thee, koffie en ook kant en klaar verwerkte producten. Ze bereiden de consument onder het 'Royal Project' label langs diverse kanalen zoals specifieke Royal Projects Shops, supermarkten, grootwarenhuizen, Thai Airways Catering Services, de voedingsverwerkende industrie en ook via hotels en restaurants waaronder bijvoorbeeld ook de in ons land genoegzaam bekende The Blue Elephant Group.

**Meer info onder meer via onder meer [www.tsdf.or.th](http://www.tsdf.or.th)**

En 1992, à l'occasion des soixante ans de règne du Roi Bhumibol, le Royal Project se vit accorder le statut de Royal Project Foundation. A ce jour, il est considéré comme le premier projet ayant réussi à éliminer la culture de l'opium en présentant des alternatives à la population des hauts plateaux. Aujourd'hui, les agriculteurs actifs dans les régions du Royal Project gagnent en moyenne dix fois plus qu'en cultivant de l'opium. Dans l'intervalle, cette approche opérationnelle a également été mise en œuvre dans d'autres régions afin d'améliorer la qualité de vie et la cohésion de la population dans les hauts plateaux et également afin d'améliorer la gestion de la nature.

Le Royal Project Foundation distribue actuellement quelque 700 produits différents, dont des fruits, des légumes, des fleurs, des épices, d'autres plantations, du poisson, de la viande, du thé, du café et aussi des produits transformés prêts à consommer. Ils arrivent chez le consommateur sous le label 'Royal Project' au travers de divers canaux tels que les boutiques spécifiques Royal Projects, les supermarchés, les grandes surfaces, les services traiteur de la Thai Airways, l'industrie agroalimentaire et également par le biais d'hôtels et de restaurants dont le très célèbre The Blue Elephant Group chez nous.

**Plus d'infos à l'adresse [www.tsdf.or.th](http://www.tsdf.or.th) notamment**

A STAR ALLIANCE MEMBER 

  
**A350**  
THE EXTRA SENSATION

**THE PLEASURE OF FLYING** TAKES A NEW SHAPE.

Fly non-stop **Brussels** to **Bangkok**  
**5 flights per week** with **Airbus 350**.



**INTRODUCING THAI AIRBUS 350**  
**THE LATEST SENSATION IN AVIATION**

Experience groundbreaking technology combined with legendary THAI hospitality on the THAI Airbus 350 - a new generation in air travel. Radically redesigned to ensure a relaxing and comfortable journey that leaves you rejuvenated and ready to pursue your passions on arrival.

[thaairways.com](http://thaairways.com)

  
*Smooth as silk*

# WAT TE BEZOEKEN IN THAILAND

## Waarom Thailand bezoeken?

Thailand prikkelt niet alleen makkelijk al onze zintuigen maar ook onze geest door zijn unieke, complexe en toch zeer toegankelijke identiteit.

## Pourquoi visiter la Thaïlande?

La Thaïlande n'a pas que le don de titiller facilement tous nos sens, elle éveille aussi notre esprit par son identité unique, complexe et pourtant très accessible.



# QUE VISITER EN THAÏLANDE

## Hoe is dat te verklaren?

Thailand kon doorheen zijn lange geschiedenis zijn culturele integriteit makkelijk vrijwaren. Met een bezoek aan Thailand maakt men kennis met een land dat handig tijdens zijn lange geschiedenis, elke vorm van kolonisering of andere vorm van overheersing wist te vermijden.

Thailand is dus een land dat zijn rijke erfgoed weet te koesteren en te bewaren maar tegelijkertijd ook zeer eigentijds, makkelijk Westerse invloeden absorbeert en integreert.

Met zijn wolkenkrabbers, skytrains en neonlichten biedt de hoofdstad Bangkok typische beelden van een wereldstad die nooit slapen gaat. Maar dat is slechts een partieel deel van het alledaagse leven in een land waar de meerderheid van de bevolking in landelijke gemeenschappen harmonieus leeft en werkt. Men moet als toerist dan ook geen echte avonturier zijn om makkelijk en snel met het traditionele leven én zijn verfijnde eetcultuur in talloze vissersdorpen, op rubberplantages of op rijstvelden in contact te komen.

Naast zin voor tradities en een inherente behoefte om dagelijks lekker te eten, kleurt ook letterlijk het Theravada Boedisme met zijn alom-

## Comment cela s'explique-t-il?

Au cours de sa longue histoire, la Thaïlande a réussi à conserver son intégrité culturelle. En visitant la Thaïlande, on découvre un pays qui a habilement su éviter toute forme de colonialisme ou de domination au fil du temps.

C'est donc un pays qui sait apprécier et conserver son riche héritage tout en absorbant et intégrant les influences contemporaines occidentales.

La capitale, Bangkok, offre les images typiques d'une métropole qui ne dort jamais avec ses gratte-ciel, sky trains et autres néons. Mais ce n'est que la face visible de l'iceberg dans un pays où la majorité de la population vit et travaille harmonieusement dans des communautés rurales. En tant que touriste, il ne faut pas être un véritable aventurier pour appréhender aisément et rapidement la vie traditionnelle et sa culture culinaire raffinée dans les nombreux villages de pêcheurs, les plantations de caoutchouc ou les rizières.

Outre le sens des traditions et un sens inhérent pour manger délicieusement chaque jour, le bouddhisme Theravada colore littéralement la vie des Thaïlandais avec ses moines omniprésents, ses nombreux jolis temples et divers festivals luxuriants.



tegenwoordige monniken, de talloze fraaie tempels en de vele uitbundige festivals het leven van elke Thai.

Een bezoek aan dit karaktervolle land laat dan ook niemand onbewogen.

## WAT TE BEZOEKEN IN BANGKOK?

In Ratanakosin, de drukst bezochte buurt van de hoofdstad, is het Grote Paleis de belangrijkste trekpleister. Het is de voormalige verblijfplaats van de koninklijke familie. Daarnaast ligt de koninklijke tempel Wat Phra Kaeo en ook vlakbij vindt men Wat Pho, de

Une visite de ce pays plein de caractère ne laisse personne indifférent.

## QUE VISITER À BANGKOK?

A Ratanakosin, site incontournable de la capitale, se trouve le Grand Palais. C'est là que séjournait la famille royale. À côté se trouvent le temple royal Wat Phra Kaeo ainsi que le Wat Pho, le plus vieux temple de la ville, connu pour son Bouddha couché.

Le temple de l'Aube - Wat Arun - situé sur la rive de la rivière Chao Phraya et quasi en face du Wat Pho impres-

oudste tempel van de stad, bekend omwille van het beeld van de liggende Boeddha.

Tempel Wat Arun, die pal aan de oever van de Chao Phraya rivier en bijna recht tegenover Wat Pho ligt, laat zowel door zijn apart silhouet met unieke torenspits als door de buitengewone locatie memorabele indrukken na.

In Thonburi, de buurt die net tegenover Ratanakosin ligt aan de andere kant van de Chao Phraya, geeft met zijn kanalen of klongs een goed beeld van het alledaagse leven in de hoofdstad. Bij voorkeur per boot te bezoeken.

Geniet op een dakterrasbar van een wolkenkrabber van een 360° al fresco uitzicht over de stad. Zoals bijvoorbeeld de Park Society Rooftop Bar van het Sofitel So Hotel. Zowel overdag, bij zonsondergang of 's nachts een belevenis.

Chinatown herbergt naast een 5,5 ton wegende Boeddha in massief goud (Wat Traimit) vooral winkeltjes verspreid over een wirwar van straten en stegen, diverse markten, ontelbare eetstalletjes en uiteraard ook tal van tempels.

Siam Square en Pratunam vormen samen het geografisch en commercieel centrum van het moderne Bangkok. Hier treft men openlucht winkelcomplexen, diverse shopping promenades en overdekte hallen met eetstalletjes

Chatuchak Weekend Markt, ook bekend als JJ markt (van Jatu Jak), om-



sionne tant par sa silhouette singulière aux prangs uniques que par son emplacement mémorable.

Thonburi, le quartier situé juste en face de Ratanakosin, se trouve de l'autre côté de Chao Phraya et illustre bien la vie quotidienne dans la capitale avec ses canaux ou klongs. Il est recommandé de faire la visite en bateau.

D'une terrasse perchée en haut d'un gratte-ciel, profitez d'une vue à 360° sur la ville. Parmi les plus belles figure le Park Society Rooftop Bar du Sofitel So Hotel. De jour comme de nuit ou



vat meer dan 8000 kraampjes waar alles wat denkbaar is, verkocht wordt. Ambachtelijk werk, traditioneel textiel, zilver, keramiek, Thaise kleding, design mode, antiek, brocante, souvenirs, tweedehands boeken, groenten, fruit, specerijen en noem maar op.

## WAT TE BEZOEKEN IN THAILAND?

Thailand biedt eindeloze witte zandstranden, honderden tropische eilanden en uitgestrekte bergen en heuvelland die nog steeds een woonplaats vormen van heuvelstammen. Dit scherp geaccidenteerde landschap

au coucher du soleil, vivez une expérience inoubliable.

Outre un Bouddha en or massif (Wat Traimit) de 5,5 tonnes, Chinatown abrite avant tout des magasins disséminés dans le dédale de ruelles, divers marchés, d'innombrables gargotes et, bien entendu, plusieurs temples.

Siam Square et Pratunam forment ensemble le centre géographique et commercial du Bangkok moderne. On y trouve des complexes de magasins en plein air, diverses allées commerçantes et des halls couverts avec gargotes.



in het noorden biedt ook de mogelijkheid van sportieve buitenactiviteiten. Liefhebbers van buitengewone natuur of historische bezienswaardigheden vinden verder hun gading in diverse Nationale en Historische Parken. Daarnaast zijn er de levendige steden met hun tempelcomplexen, dag- en avondmarkten of zelfs zogenaamde 'vlottende markten' waar in kleine schuitjes op het water aan handel gedaan wordt en uiteraard de alomtegenwoordige vormen van unieke culinaire cultuur.

### **Eilanden, stranden, Nationale Parken**

Eilanden of Ko zijn er te kies en te keur om van het strandleven en de natuur te genieten of om te snorkelen en te duiken. Sommige eilanden bieden unieke natuur en maken zelfs deel uit van een Nationaal Park. Tot de bekendste Nationale Parken behoren het Doi Inthanon Nationaal Park met de hoogste berg van het land, het Khao Yai Nationaal Park met één van de grootste moessonwouden in Azië en ook erkend als UNESCO Werelderfgoed, het Sai Yok National Park met waterfallen, grotten en uitzonderlijke fauna en het Khao Sok National Park bekend omwille van zijn junglesafari's in het regenwoud. Daarnaast vindt men ook Historische Parken zoals bijvoorbeeld Prasat Hin Phimai Historical Park in het Noordoosten van het land dat een gerestaureerd Khmer tempelcomplex omvat. En Sukhothai Historical Park waar men de oude hoofdstad van het land kan bezoeken.

Chatuchak Weekend Markt, appelé aussi JJ markt (de Jatu Jak), comprend plus de 8000 marchands ambulants qui vendent à peu près tout ce qu'on peut imaginer. Œuvre artisanale, textile traditionnel, argent, céramique, vêtements thaïlandais, mode design, antiquité, brocante, souvenirs, livres d'occasion, légumes, fruits, épices, et cetera, et cetera.

## **QUE VISITER EN THAÏLANDE?**

La Thaïlande propose d'interminables plages de sable blanc, des centaines d'îles tropicales et de vastes montagnes et collines qui constituent encore aujourd'hui un lieu de résidence pour les tribus montagnardes. Ce paysage très accidenté au nord offre également la possibilité d'activités sportives en extérieur. Les amateurs de nature extraordinaire et de curiosités historiques trouveront leur content dans les divers parcs nationaux et historiques. N'oublions pas non plus les villes animées avec leurs temples, leurs marchés quotidiens ou même les marchés flottants (de petites embarcations sur l'eau où l'on peut faire du commerce) et bien évidemment, les formes omniprésentes d'une culture culinaire unique.

### **Îles, plages, parcs nationaux**

Ce ne sont pas les îles ou Ko qui manquent pour profiter des plages et de la nature ou pour nager avec un tuba ou plonger. Certaines îles offrent une nature unique et font même partie d'un parc national. Au rang des parcs



### **Steden, tempels, activiteiten, markten en lekker eten**

Voor liefhebbers van steden zijn er naast uiteraard Bangkok ook tal van andere mogelijkheden zoals Ayutthaya, die andere voormalige hoofdstad op zo'n 80 kilometer van Bangkok, en uiteraard Chiang Mai, de tweede stad in het land en 'hoofdstad' van Noord-Thailand. Chiang Mai is een zeer aangename stad met diverse tempels waarvan de Wat Phra Singh de meest interessante is. In Chiang Mai kan men ook een

nationaux les plus connus figurent le Doi Inthanon avec la plus haute montagne du pays, le Khao Yai avec les plus grandes forêts de mousson en Asie et également classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Sai Yok avec ses chutes d'eau, ses grottes et sa faune exceptionnelle ainsi que le Khao Sok connu pour ses safaris dans la jungle dans la forêt tropicale. En outre, la Thaïlande compte également des parcs historiques comme le Prasat Hin Phimai Historical Park au nord-



boottocht maken op de Ping rivier. Verder is Chiang Mai ook bekend als locatie om tal van typische cursussen in diverse disciplines te volgen zoals bijvoorbeeld koken, Thai massage, meditatie, yoga, Thai boxing, Thai dansen en juwelen maken. De stad geldt ook als een ideale uitvalsbasis om van daaruit mountainbike tochten te ondernemen, te kajakken of aan wildwater rafting te doen. Of een bezoek te brengen aan de Wat Phra That Doi Suthep, een van de mooiste en best bewaarde tempel-

est qui comprend le temple restauré Khmer. Et le Sukhothai Historical Park où l'on peut visiter la plus ancienne capitale du pays.

### **Villes, temples, activités, marchés et gastronomie**

Une fois Bangkok visitée, les amateurs de villes peuvent également partir à la découverte d'autres possibilités, comme Ayutthaya, l'autre ancienne capitale à quelque 80 kilomètres de Bangkok, et bien entendu Chiang Mai, la deuxième ville du pays et 'capitale' de la Thaïlande du nord. Chiang Mai est une ville très intéressante qui compte divers temples dont le Wat Phra Singh est le plus intéressant. A Chiang Mai, on peut également faire un voyage en bateau sur la rivière Ping. De plus, Chiang Mai est un endroit connu pour ses cours typiques dans diverses disciplines comme la cuisine, les massages thaïlandais, la méditation, le yoga, la boxe thaïe, les danses thaïes et la création de bijoux. Cette ville est également le point de chute idéal pour faire des randonnées en VTT, du kayak ou du rafting en eaux sauvages. Ou visiter le Wat Phra That Doi Suthep, l'un des temples les plus beaux et mieux conservés du pays qui offre une vue admirable sur Chiang Mai.

### **Chiang Khan, joyau dissimulé sur les rives du Mékong**

Le pays compte encore d'innombrables perles à découvrir, comme Chiang Khan dans le nord-est. Loin du brouhaha des grandes cités, Chiang Khan est une bourgade authentique qui abrite l'esprit de l'ancien Siam.



complexen van het land met tevens schitterend uitzicht over Chiang Mai.

### **Chiang Khan, verborgen parel aan de oever van de Mekong**

En dan zijn er nog ontelbare te ontdekken juweeltjes zoals Chiang Khan bijvoorbeeld in het Noordoosten van het land. Ver van de drukte van de grootsteden herbergt Chiang Khan als authentiek dorpje de authentieke ziel van het oude Siam. Chiang Kkan ligt aan de Mekong rivier in de provincie Loei op 50 kilometer ten noorden van de gelijknamige stad. Het dorpje garandeert ver van het klassieke toeristische circuit een mooi cultureel patrimonium

Chiang Khan longe le Mékong dans la province de Loei à 50 kilomètres au nord de la ville éponyme. Le village, à l'écart des circuits touristiques classiques, garantit un beau patrimoine culturel et une vie quotidienne en harmonie avec la nature. Par sa beauté et son énergie, Chiang Khan invite le voyageur à en faire partie pour l'admirer. Dès potron-minet, vous serez réveillé par le rituel d'offrande de riz gluant en l'honneur des moines. Rendez-vous ensuite au marché matinal pour le petit-déjeuner, visitez un temple ou explorez le coin à pied ou à vélo. Après le lunch sur une terrasse bordant le Mékong, il est temps de

champignons. En met een kamer die uitzicht geeft op de Mekong laat men zich in slaap wiegen door het zacht kabbelend geluid van het water....

**Meer info:**

[www.tourismthailand.org](http://www.tourismthailand.org)

faire une sieste sous un arbre. Le soir, un voyage en bateau au coucher de soleil sur la rivière mythique restera gravé à jamais dans votre mémoire. Quand le soir tombe, Chiang Kahn revit avec son marché du soir où sont mis en vente de beaux produits artisanaux. On y déguste des spécialités locales telles une salade de papaye verte, du poisson cuit à l'étuvée et des champignons grillés. Pour terminer la journée, laissez-vous bercer par le clapotis de l'eau dans une chambre au bord du Mékong...

**Pour plus d'infos:**

[www.tourismthailand.org](http://www.tourismthailand.org)





# OP CULINAIR AVONTUUR IN BANGKOK

## FOODIES EXPERIENCE

va. € 189

INBEGREPEN

- **Deluxe streetfoodtour** en bezoek aan **Chinatown** (privé • volledige dag)  
Tastings of Khao Mun Gai, Kuai Tiao Nuea, Hoi-Tod Chaw-Lae, Pad Thai, Traditional desserts.
- 4 dagen verblijf in hotel **Century Park \*\*\*\***, ontbijt inbegrepen
- Transfers luchthaven-hotel (h/t)

## GASTRO EXPERIENCE

va. € 389

INBEGREPEN

- 1 diner in restaurant **Bo.Lan** (Bo.Lan Balance menu • Transfers inbegrepen)
- **Deluxe streetfoodtour** en bezoek aan **Chinatown** (privé • volledige dag)  
Tastings of Khao Mun Gai, Kuai Tiao Nuea, Hoi-Tod Chaw-Lae, Pad Thai, Thai Traditional desserts
- 4 dagen verblijf in hotel **Skyview \*\*\*\*\***, ontbijt inbegrepen
- Transfers luchthaven-hotel (h/t)

## ULTIMATE EXPERIENCE

va. € 559

INBEGREPEN

- 1 diner in restaurant **Nahm** "10 courses Thai Family Style"
- 1 diner in restaurant **Gaggan** (Gaggan Experience menu • Transfers inbegrepen)
- **Deluxe streetfoodtour** en bezoek aan **Chinatown** (privé • volledige dag)  
Tastings of Khao Mun Gai, Kuai Tiao Nuea, Hoi-Tod Chaw-Lae, Pad Thai, Thai Traditional desserts
- 4 dagen verblijf in hotel **COMO Metropolitan Bangkok \*\*\*\*\***, ontbijt inbegrepen
- Transfers luchthaven-hotel (h/t)

**Gault & Millau**  
MAKE LIFE TASTY

Onze kwalitatieve citytrips in Bangkok bieden culinaire ervaringen in toprestaurants geselecteerd door Gault & Millau. Prijs per persoon op basis van een 2-persoonskamer, geldig van 01/04/18 tot 31/10/18. Prijzen van 01/11/17-31/03/18: Foodies Experience: € 189/pp • Gastro Experience: € 411/pp • Ultieme Experience: € 635/pp. Onder voorbehoud van beschikbaarheid. Info in je travel shop. Dranken en fooien niet inbegrepen.



# TENTEZ L'AVENTURE CULINAIRE À BANGKOK

## FOODIES EXPERIENCE

àpd. € 189

INCLUS

- **Deluxe streetfoodtour** et visite à **Chinatown** (privatif • journée entière)  
Tastings of Khao Mun Gai, Kuai Tiao Nuea, Hoi-Tod Chaw-Lae, Pad Thai, Thai Traditional desserts
- 4 jours au **Century Park \*\*\*\***, petit-déjeuner inclus
- Transferts aéroport-hôtel (a/r)

## GASTRO EXPERIENCE

àpd. € 389

INCLUS

- 1 dîner au **Bo.Lan** (Bo.Lan Balance menu • Transferts inclus)
- **Deluxe streetfoodtour** et visite à **Chinatown** (privatif • journée entière)  
Tastings of Khao Mun Gai, Kuai Tiao Nuea, Hoi-Tod Chaw-Lae, Pad Thai, Thai Traditional desserts
- 4 jours au **Skyview Hotel \*\*\*\*\***, petit-déjeuner inclus
- Transferts aéroport-hôtel (a/r)

## ULTIMATE EXPERIENCE

àpd. € 559

INCLUS

- 1 dîner au **Nahm restaurant** "10 courses Thai Family Style"
- 1 dîner au **Gaggan restaurant** (Gaggan Experience menu • Transferts inclus)
- **Deluxe streetfoodtour** et visite à **Chinatown** (privatif • journée entière)  
Tastings of Khao Mun Gai, Kuai Tiao Nuea, Hoi-Tod Chaw-Lae, Pad Thai, Thai Traditional desserts
- 4 jours au **COMO Metropolitan Bangkok \*\*\*\*\***, petit-déjeuner inclus
- Transferts aéroport-hôtel (a/r)



**Go! Explore.**  
30 travel shops

[CONNECTIONS.BE/GAULTMILLAU](https://connections.be/gaultmillau)

Nos citytrips inédits à Bangkok offrent des expériences culinaires de qualité dans des restaurants sélectionnés par Gault & Millau. Prix affichés par personne, partageant une chambre double valables du 01/04/18 au 31/10/18. Prix du 01/11/17-31/03/18: Foodies Experience: €189 • Gastro Experience: €411 • Ultimate Experience: €635. Sur base des disponibilités au moment de la réservation. Boissons et pourboires non inclus.

# THAILAND

## PRAKTISCHE REISINFO

### Algemeen:

Thailand heeft als land voor elk wat wils te bieden. Naast kilometers stranden om op te luieren bieden de aangenaam warme zeeën tal van mogelijkheden tot watersport. De actieve toerist wordt in de heuvels en bergen uitgedaagd door diverse outdoor sportactiviteiten. Daarnaast bieden de Nationale Parken alles wat de natuurliefhebber kan dromen en zijn steden een bron van cultuur. Het land kan ook op diverse manieren bezocht worden. Met de rugzak en het openbaar vervoer waarbij men in goedkope en charmante hostels kan overnachten. Of in diverse resorts waar de toerist die uit is op luxe en eenzame rust op zijn wenken bediend wordt. Jong en oud kunnen van Thailand genieten en dan is er uiteraard ook nog de unieke culinaire cultuur.

### Visum:

Voor een verblijf van minder dan dertig dagen is geen visum nodig, maar wel een internationaal paspoort dat bij aankomst nog minstens zes maanden geldig is.

### Klimaat:

Men houdt in het algemeen rekening met drie seizoenen. Het regenseizoen loopt ruwweg van mei tot oktober met buien die een aantal uren per

### Généralités:

La Thaïlande est un pays aux multiples facettes. Outre les kilomètres de plages où se prélasser, les mers agréablement chaudes offrent de nombreuses possibilités de sports aquatiques. Le touriste actif se tournera vers les monts et collines pour diverses activités sportives d'extérieur. Par ailleurs, les parcs nationaux offrent tout ce dont peut rêver l'amateur de nature tandis que les villes sont une véritable source de culture. Le pays se visite de diverses manières. Sac au dos, en transport en commun, en séjournant dans de charmants petits hôtels bon marché. Ou dans divers complexes où le touriste en quête de luxe et d'un repos bien mérité sera aux anges. La Thaïlande s'ouvre aux jeunes et aux moins jeunes et met aussi en avant son unique culture culinaire.

### Visa:

Pour un séjour de moins de trente jours, il ne faut pas de visa. En revanche, un passeport international valable encore au moins six mois est nécessaire.

### Climat:

On estime en général que l'année se subdivise en trois saisons. La saison des pluies s'étale grosso modo de mai à octobre avec des averses qui peuvent durer plusieurs heures par jour. Cette



# INFOS DE VOYAGE PRATIQUES

dag aanhouden. Deze periode wordt gevolgd door een koelere periode van november tot februari, waarbij de temperatuur nog altijd boven de twintig graden blijft met middagtemperaturen rond dertig graden. Deze periode geldt voor de Westerse toerist als de meest gunstigste. De 'warme periode' loopt tenslotte van maart tot mei met temperaturen rond dertig graden en meer. Dit beeld kan wel van streek tot streek variëren. In het noorden kan op bepaalde hoogtes tijdens het koele seizoen de temperatuur 's nachts makkelijk flink dalen. In het zuiden zijn de temperaturen meer constant met naarmate men dichterbij de evenaar verblijft ook minder schommelingen.

## Vluchten:

Vanuit Brussel vliegt men 5 keer per week rechtstreeks van Brussel naar Bangkok met Thai Airways International. Er zijn ook verschillende andere maatschappijen die gemakkelijke vluchten met tussenstops aanbieden. Vanuit Bangkok kan men naar een dozijn binnenlandse bestemmingen verder vliegen met onder meer Thai Airways, Thai Smile Airways, Bangkok Airways, Nok Air, Thai Lion Air, Orient Thai Airlines en Air Asia. Vanuit Chiang Mai biedt Kan Airlines binnenlandse vluchten.

période est suivie d'une période plus froide de novembre à février, la température étant toujours au-dessus des vingt degrés, avec environ 30 degrés vers midi. Cette période est la plus favorable pour le touriste occidental. Enfin, la 'saison chaude' va de mars à mai, avec des températures de l'ordre de trente degrés et plus. Ce tableau peut varier d'une région à l'autre. Au nord, pendant la saison froide, les températures peuvent facilement chuter en altitude. Au sud, les températures sont plus constantes, avec de moins





en moins de variations à mesure qu'on se rapproche de l'équateur.

### **Vois:**

De Bruxelles, il y a 5 vols directs par semaine vers Bangkok avec Thai Airways International. D'autres compagnies proposent également des vols simples avec escales. De Bangkok, on peut se rendre vers une dizaine de destinations intérieures, avec notamment Thai Airways, Thai Smile Airways, Bangkok Airways, Nok Air, Thai Lion Air, Orient Thai Airlines et Air Asia. De Chiang Mai, Kan Airlines propose des vols intérieurs.

### **Trafic:**

Outre les vols intérieurs, le pays dispose également d'un réseau de chemins de fer qui dessert toutes les parties du pays ainsi que d'un réseau routier important fréquenté notamment par des autocars long-courriers confortables. Dans les grandes villes, on trouve une offre variée de bus locaux, de taxis, de cyclomoteurs taxis, de taxis d'eau, de tuk-tuk et de pousse-pousse. On peut louer des voitures, jeeps, motos et vélos dans la plupart des villes.

### **Nuitée:**

La Thaïlande offre une vaste gamme de possibilités hôtelières allant des maisons d'hôtes, des hôtels à petit prix aux boutiques-hôtels, complexes exclusifs et lieux de séjour luxueux en passant par des bungalows et emplacements de camping dans des parcs nationaux. Dans la catégorie haut de gamme, vous pouvez notamment vous rendre au The Sukhotai Bangkok,

### **Verkeer:**

Naast binnenlandse vluchten kent het land ook een spoorwegnetwerk dat alle delen van het land bereikt en een intensief wegennet met o.a. een lange afstandsnetwerk verzorgd door comfortabele reisbussen. In de grootsteden vindt men een divers aanbod aan lokale bussen, taxi's, motorfiets taxi's, watertaxi's, tuk-tuks en riksja's. Auto's, jeeps, motorfietsen en fietsen kunnen in de meeste steden gehuurd worden.

### **Overnachten:**

Thailand biedt een breed gamma aan hotelmogelijkheden gaande van gasthuizen, budgethotels over

bungalows en kampeerplaatsen in nationale parken, tot boetiekhotels, exclusieve resorts en luxeuze verblijfplaatsen. In deze laatste categorie kan men in Bangkok onder meer terecht bij The Sukhotai Bangkok, SO Sofitel Bangkok, COMO Metropolitan Bangkok, Mandarin Oriental en Sofitel Sukhumvit.

### **Gezondheid:**

Inentingen zijn niet verplicht. Een preventief anti-muggenmiddel is aanbevolen.

### **Geld:**

De nationale munt is de Baht met biljetten van 20, 50, 100, 500 en 1000. 100 Baht is ca. 2.50. Voor de laatste wisselkoersen zie [www.xe.com](http://www.xe.com)

### **Uurverschil:**

Tijdens onze zomertijd is het in Thailand vijf uur later

Tijdens onze wintertijd is het in Thailand zes uur later

### **Meer info:**

**Tourism Authority of Thailand,**  
[www.tourismthailand.org](http://www.tourismthailand.org)

au SO Sofitel Bangkok, au COMO Metropolitan Bangkok, au Mandarin Oriental et au Sofitel Sukhumvit.

### **Santé:**

Les vaccins ne sont pas obligatoires. Un anti-moustique préventif est recommandé.

### **Monnaie:**

La monnaie nationale est le baht qui est disponible en billets de 20, 50, 100, 500 et 1000. 100 bahts valent à peu près 2,50 euros. Pour les derniers cours de change, voir [www.xe.com](http://www.xe.com)

### **Décalage horaire:**

En été, quand il est midi chez nous, il est dix-sept heures en Thaïlande.

En hiver, il y a un décalage de six heures.

### **Pour plus d'infos:**

**Tourism Authority of Thailand,**  
[www.tourismthailand.org](http://www.tourismthailand.org)

### **Special thanks to:**

Tourism Authority of Thailand  
Thai Airways  
The Sukhotai Bangkok  
SO Sofitel Bangkok

COMO Metropolitan Bangkok  
Mandarin Oriental Bangkok  
Sofitel Sukhumvit Bangkok

# UNE SÉLECTION DES ÉTABLISSEMENTS THAÏLANDAIS EN BELGIQUE ET AU LUXEMBOURG

**Pour un bref compte-rendu sur ces adresses:**  
[be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://be.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand)

**Blue Elephant,**

Chaussée de Waterloo 1120,  
1180 Bruxelles, tél.: 02 - 374 49 62,  
[www.blueelephant.com](http://www.blueelephant.com)

**Les Larmes de Tigre,**

Rue de Wynants 21, 1000 Bruxelles,  
tél.: 02 512 18 77,  
[www.leslarmesdutigre.be](http://www.leslarmesdutigre.be)

**Thai Coffee,**

Rue de congrès 50, 1000 Bruxelles,  
tél.: 02 217 07 00,  
[www.thaicoffee.be](http://www.thaicoffee.be)

**Bois Savanes,**

Chaussée de Waterloo 208,  
1640 Sint-Genesius-Rode,  
tél.: 02 358 37 78,  
[www.boissavanes.be](http://www.boissavanes.be)

**Thai Talks,**

Rue des pierres 51, 1000 Bruxelles,  
tél.: 0487 84 74 79,  
[www.thaitalks.be](http://www.thaitalks.be)

**Sombat,**

Desguinlei 196, 2018 Antwerpen,  
tél.: 0475 32 04 85,  
[www.sombat.be](http://www.sombat.be)

**Yam Thai,**

Volkstraat 76, 2000 Antwerpen,  
tél.: 0471 82 42 75,  
[www.yamthai.be](http://www.yamthai.be)

**Tamo,**

Volkstraat 44, 2000 Antwerpen,  
tél.: 03 689 99 49,  
[www.tamorestaurant.be](http://www.tamorestaurant.be)

**Nimman,**

Stadswaag 9/10, 2000 Antwerpen,  
tél.: 03 293 80 64,  
[www.sogoodnotnormal.com](http://www.sogoodnotnormal.com)

**Tawan Thai,**

Van Arteveldestraat 3,  
2060 Antwerpen, tél.: 03 233 26 96

**Tjong Tjong,**

Breydelstraat 16, 2018 Antwerpen,  
tél.: 03 232 54 29

# EEN SELECTIE VAN THAISE EETGELEGENHEDEN IN BELGIË EN LUXEMBURG

**Een selectie van Thaise eetgelegenheden in België en Luxemburg.  
Voor een korte bespreking van deze adressen: [www.be.gaultmillau.be](http://www.be.gaultmillau.be).  
[www.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand](http://www.gaultmillau.com/pages/tasty-thailand)**

**River Kwai,**  
Vlaamse Kaai 14, 2000 Antwerpen,  
tel.: 03 237 46 51,  
[www.riverkwai.be](http://www.riverkwai.be)

**Le Baan Thai,**  
Corduwaniersstraat 57, 9000 Gent,  
tel.: 09 233 21 41,  
[www.lebaan thai.be](http://www.lebaan thai.be)

**Benjarong Thai,**  
Heusdenbaan 79, 9090 Melle,  
tel.: 09 232 43 43,  
[www.benjarongthai.be](http://www.benjarongthai.be)

**Boo Raan,**  
Edward Verheysestraat 17,  
8300 Knokke-Heist,  
tel. 0476 30 30 48,  
[www.booraan.be](http://www.booraan.be)

**Thai Comptoir du Ry,**  
258 Chaussée de Bruxelles,  
1300 Wavre,  
tel.: 010 84 60 60,  
[www.thaicomptoirdu ry.be](http://www.thaicomptoirdu ry.be)

**Kammala,**  
Rue des Saules 37, 1380 Lasne,  
tél.: 02 354 46 99,  
[www.kammala.be](http://www.kammala.be)

**La Maison Thai,**  
Route N4, 3b, 5590 Ciney-Jannée,  
tél.: 083 23 11 82,  
[www.lamaison thai.be](http://www.lamaison thai.be)

**Royal Thai,**  
Rue Grégoire Bodart 10, 4500 Huy,  
tél.: 085 844 003,  
[www.royal thai.be](http://www.royal thai.be)

**Celadon,**  
1 rue du Nord, 2229 Luxembourg,  
tél.: 47 49 34,  
[www.thai.lu](http://www.thai.lu)

**Thailand,**  
72 avenue Gaston Diderich,  
1420 Luxembourg, tél.: 44 27 66,  
[www.thai.lu](http://www.thai.lu)

# PRESS PAUSE AND PLAY

Welcome home. To a place where technology doesn't steal your attention but earns it for all the right reasons. Introducing three new products for a home that will never be the same again.

