

**Dossier de presse concernant le livret \*\*\*delicatessa :**

**THAÏLANDE ET VIETNAM  
UNE ODYSSEE CULINAIRE**

**Le Vietnam et la Thaïlande – des lieux où cultures séculaires, renouveau et spiritualité cohabitent comme nulle part ailleurs, où des buildings étincelants côtoient des temples et des échoppes de rue fumantes. Un mariage de tradition et de modernisme qui nous fascine depuis toujours, nous autres Occidentaux. La cuisine de l’Asie du Sud-est compte parmi les plus passionnantes et les meilleures du monde. Là-bas, manger, ce n’est pas seulement se nourrir. C’est un art de vivre, un acte collectif, un témoignage mutuel de sympathie. Nous avons le plaisir de vous convier à un voyage culinaire entre la Thaïlande et le Vietnam qui nous mènera des recettes royales du légendaire hôtel The Oriental de Bangkok aux cuisines ambulantes qui animent les rues de la vieille ville millénaire d’Hanoi.**

**THE ORIENTAL**

« Nos hôtes exigent la meilleure qualité qui soit. » Vichit Mukura, chef de cuisine thaï à l’hôtel The Oriental de Bangkok, est fier de satisfaire ces attentes jour après jour avec une passion inaltérable. Depuis plusieurs décennies, L’Oriental compte parmi les meilleurs hôtels du monde. Quant au restaurant thaï « Sala Rim Naam », il choie ses invités en réinterprétant d’une manière exceptionnelle la cuisine thaï classique. Vichit Mukura explique en quoi réside le succès de sa cuisine : « C’est cet équilibre entre les saveurs de base – doux, aigre, salé et piquant – combiné à la fraîcheur des ingrédients qui fait l’éminence de notre cuisine, sans oublier le savoir-faire de nos cuisiniers. » Un esprit qui se reflète dans chaque recoin de l’hôtel, et plus particulièrement dans les succulentes créations du chef de cuisine Vichit Mukura et de sa brigade de 32 personnes. Retrouvez les plats du cuisinier et ses recettes chez \*\*\*delicatessa. Par exemple la salade de mangue verte au crabe à carapace molle ou le curry de gambas à l’ananas.

**LE PIMENT**

« Chaque jour, nous transformons 50 tonnes de piment – rien qu’à Bangkok ! » Phongpote Vachiratianchai sourit du coin des moustaches et confirme ses dires : « C’est sûrement un record. » Bien entendu, Vachiratianchai n’est pas le seul producteur de pâtes de piment et de curry de cette métropole qui compte plusieurs millions d’habitants. « Bon nombre de cuisines de rue de Bangkok utilisent nos pâtes d’épices. Nous vendons 90% de notre production sur le marché local », explique Vachiratianchai. Et si les Thaïlandais sont si nombreux à les apprécier, c’est qu’elles

doivent être bonnes, non ? » C'est son père qui a créé l'entreprise, il y a 50 ans. Et le fils continue de confectionner les pâtes selon les recettes dont il a hérité. Notamment, la Green Curry Nam Jai Brand et l'Indian Yellow Curry sont disponibles chez Globus.

## EXOTISME FRUITÉ

Les **mangues** sont cultivées sur le continent asiatique depuis plus de quatre millénaires. Il n'est donc guère étonnant qu'on en recense des milliers de variétés à l'heure actuelle. De nos jours, la mangue a conquis les cuisines du monde entier et n'est plus réservée aux seules cuisines asiatiques pour la préparation des plats les plus divers – chutney ou confiture, avec de bons légumes ou de délicieux desserts.

Le **pitaya**, également appelé **fruit du dragon**, se distingue tout d'abord par son apparence. Fruit d'une espèce de cactus, il doit être débarrassé de ses épines avant de pouvoir être exporté. S'il est tout simplement fascinant à regarder, ses vraies qualités, il les cache sous son épaisse peau : sa chair gélatineuse, très aromatique et aux accents aigres-doux, est divinement rafraîchissante. Pour déguster le pitaya, que l'on conservera au frais de préférence, il suffit de le couper en deux dans le sens de la longueur et de le manger à la cuillère. Grâce à sa teneur élevée en vitamines (B et C), ce fruit est en plus particulièrement sain. Chez Globus \*\*\*delicatessa, vous trouverez encore d'autres fruits exotiques comme la carambole, la goyave et le ramboutan.

## VIETNAM : RAFFINÉ, TOUT SIMPLEMENT

Entre le Mékong et la baie d'Halong, notre chemin nous mène du col des Nuages jusqu'à la ville impériale de Hanoi, capitale du Vietnam, à l'histoire plus que millénaire et patrie de la soupe de nouilles « pho bo », le plat national vietnamien. Quant à Ho Chi Minh City, elle est également renommée pour ses rouleaux de printemps enveloppés dans des feuilles de riz ultrafines et garnis d'herbes divinement aromatiques et de crevettes croquantes. Malgré l'occupation mongole, chinoise et française durant plusieurs milliers d'années, la cuisine vietnamienne a su conserver son caractère. Une occupation qui a juste laissé suffisamment de traces sur le plan culinaire pour sublimer la délicate simplicité de la cuisine locale. Si la cuisine thaïlandaise promet de véritables explosions gustatives et du piquant, les Vietnamiens entretiennent un subtil raffinement : sobre dans l'assaisonnement et les arômes, modérée dans le piquant et l'acidité, la cuisine vietnamienne utilise les herbes et les légumes avec une incroyable opulence. Vous trouverez encore d'autres délices vietnamiens chez Globus \*\*\*delicatessa : des rouleaux de printemps au poulet, aux crevettes ou au tofu, des bouchées de pandan fourrées à la noix de coco et aux pois de soja et du café Loai pour n'en nommer que quelques-uns.

**GLOBUS**

**Votre interlocuteur :**

Information Produits Globus, Mirjam Schobert,  
tél. 043 205 25 36, courriel : [mirjam.schobert@realtimesociety.com](mailto:mirjam.schobert@realtimesociety.com)

---

Service médias Magazine zum Globus  
Industriestrasse 171  
8957 Spreitenbach

Jürg Welti  
Tél. 058 455 22 04  
[media@globus.ch](mailto:media@globus.ch)