

Tour de thaï à Paris

Jusqu'au terrible raz-de-marée du 26 décembre 2004, la Thaïlande était la première destination asiatique des Français (200 000 touristes par an). Nous espérons que ce guide du Paris thaïlandais vous donnera l'envie de reprendre la route du Siam. Plus que jamais, l'Asie du Sud-est à besoin de nous.

Pierrick et son épouse thaïe rapportent toutes sortes de merveilles de leurs voyages.



Il est bien difficile de retrouver à Paris l'atmosphère du Pays du Sourire. Les Thaïlandais, au nombre de 9 000, ne représentent qu'un pour cent de la communauté asiatique parisienne. Parmi eux, une grande majorité

de femmes mariées à des Français. Celles-ci, après avoir fondé un foyer mixte, ont souvent ouvert un restaurant. D'où l'abondance relative des enseignes gastronomiques thaïes dans la capitale (une trentaine). Les hommes travaillent plutôt dans la confection et les plus jeunes sont venus poursuivre leurs études. Discrets et parfaitement intégrés, ils n'ont pas ressenti le besoin de se regrouper dans un même quartier. Mais ils apprécient de se rencontrer deux ou trois fois l'an, à l'occasion d'une fête traditionnelle, la plus prisée étant Songkran, qui correspond au Nouvel An thaï, mi-avril. Tout au long de l'année, une demi-douzaine d'associations se chargent de diffuser la culture siamoise par le

biais de cours de langue, de danse, de cuisine, de malays (guirlandes végétales) ou de sculpture sur fruits et légumes. L'association culturelle franco thaïe ponctue même ses cours d'un repas buffet convivial tous les deux mois. L'association solidarité thaïe, créée à l'initiative de Thaïlandaises vivant en France, apporte aide et conseils aux exilés et travaille à améliorer l'image de la femme thaïe vue par les étrangers (malheureusement trop souvent assimilée au tourisme sexuel).

● Art de vivre siamois

En Thaïlande, le massage est ancré dans la culture locale. Qu'on soit femme ou homme, jeune ou vieux, cadre ou ouvrier, l'on aime se faire masser, à toute heure et en tout lieu, chez soi en famille, dans un salon en ville ou dans l'enceinte d'un temple. Le massage n'a pas là-bas la connotation érotique que les Occidentaux lui prêtent. C'est tout simplement un art de vivre qui apaise et détend. Seuls deux instituts parisiens sont spécialisés dans le nuad bo' rarn (massage thaï traditionnel) : le Wassana Thai Beauty Institute et l'Espace France Asie. Mention spéciale pour le premier dont l'atmosphère est littéralement envoûtante (bouddhas dorés, orchidées, effluves de bergamote...). Après un modelage aux plantes aromatiques, on s'attarde sur un futon du salon de thé en croquant des graines de courge salées. Vous préférez inviter la Thai-



Les Thaïlandais ne représentent qu'un pour cent de la communauté asiatique de Paris.

lande à domicile ? Rien de plus simple avec les produits naturels Harnn, une marque créée à Bangkok en 1999. Les plus grands hôtels de luxe asiatiques en offrent à leurs meilleurs clients, c'est dire... L'enseigne a ouvert boutique à Paris en 2004 et propose des baumes de massage au

● Boxe thaïe

Pour les durs à cuire que les voluptueux massages laissent de marbre, direction le ring pour assister à un spectacle de muay thaï (boxe thaïe), aussi populaire là-bas que le football chez nous. Un combat s'apparente à une véritable kermesse avec distribution de petits gâ-

Coups de coude, de genoux, de pieds, de poings, de tête... La boxe thaïe autorise tous les coups et toutes les projections.

thé, des compresses de modelage au sésame, des exfoliants à base de feuille de shiso (hydratante) ou encore des savons à l'huile de son de riz (pour un épiderme souple et soyeux), déclinés en 21 senteurs d'Asie : riz rouge ou blanc, thé vert, sésame noir, cannelle, gingembre, muscade... (12 les 3).

teaux, musique pop assourdissante et hurlements du public. Des mamies aux garçonnettes, tous ont les yeux écarquillés devant leurs héros au front ceint d'un bandeau, plantés dans un short en soie XXL. Les combats parisiens sont peut-être moins pittoresques mais restent impressionnants car contrairement aux autres arts

martiaux, la boxe thaïe autorise tous les coups et toutes les projections. Coups de coude, de genoux, de pieds, de poings, de tête, sauts... Chaque boxeur crée son propre style, tourné vers un seul but : mettre K.O. son adversaire ! Les combats se déroulent selon un rituel codé : d'abord le waï kru - un salut respectueux adressé à l'entraîneur, exécuté à genoux, trois fois de suite.

● Immersion complète

Puis le ram muay, une danse d'échauffement autour du ring. La bande son, d'abord lancinante, s'accélère en fonction de l'intensité des combats et de l'excitation des parieurs. À voir absolument, même dans une version parisienne édulcorée.

Pour vraiment plonger dans le bain thaï, l'idéal est de s'aventurer dans l'une des deux principales fêtes traditionnelles célébrées par les Thaïlandais franciliens. Songkran du 12 au 14 avril ou Loy Kratong en novembre. Songkran (ou "Fête de l'eau") correspond au Nouvel An thaï. Le seul wat de France, la pagode thaïlandaise Thammaphatip de Moissy-Cramayel (financée par le gouvernement thaïlandais), relaie avec faste l'événement. Dépose des offrandes flottantes (encens, fruits et fleurs) sur l'eau et déjeuner des moines à 10h30 ; dégustation de succulentes spécialités cuisinées en plein air à midi puis concert et démonstration de danses. Final sur un match amical de muay thaï intercommunautaire. Si vous ne pou-

Adresses

- **Association culturelle franco thaïe**, 13 place Étienne-Pernet (15e). Tél. 01 49 80 00 76 (cours et fêtes) ou 01 45 03 48 89 (repas). www.franco-thai.com.
- **Association solidarité thaïe en France**, 83 av. de Ségur (15e). Tél. 01 42 73 38 09 - <http://solidarיתהaie.free.fr>
- **Wassana Thai Beauty Institute**, 28 rue Saint-Petersbourg (8e). Tél. 01 40 08 07 84. À partir de 65 €€
- **Espace France Asie**, 11 rue du Chevalier Saint-Georges (8e). Tél. 01 49 26 08 88 - www.espace-france-asie.com. À partir de 65 €€
- **Harnn**, 32 rue Vignon (8e) 01 40 07 58 35.
- **Fédération de boxe thaïe**. Tél. 01 43 97 49 96 ou 01 45 18 50 86.
- **Pagode thaïe** Thammaphatip, château de Lugny, 243 rue des Marronniers, 77550 Moissy-Cramayel, RER Lieusaint-Moissy. Tél. 01 64 88 94 55 - www.watphtai.com.
- **Thai Vidéo**, 20 boulevard de la Villette (19e) et 86 rue Baudricourt (13e). Tél. 01 42 08 22 25 et 01 53 82 09 03.
- **Baan Phi Sua**, 46 rue de Richelieu (1er). Tél. 01 42 96 54 67.
- **Akha**, 24 rue Jouffroy (17e). Tél. 0140 51 03 99.

vez vous déplacer en banlieue, rejoignez la fête de l'association culturelle franco thaïe dans une salle parisienne (buffet, spectacle, bal avec DJ).

● **Shopping bath**

Le shopping thaï à Paris n'a pas l'attrait des enseignes cli-gnotantes de Siam Square, temple commerçant de Bangkok ! Deux ou trois échoppes au cœur du 13e arrondissement se chargent d'alimenter

les exilés en matière de pop thaïe et de rock farang (occidental) interprété en thaï (Roum Thai), de magazines et de vidéos en VO (Thai Video). Heureusement, Baan Phi Sua - seule boutique de déco - sauve la mise, et en beauté ! La recherche esthétique couvre aussi bien le magasin lui-même, joliment agencé, que les objets proposés, chatoyants et raffinés. Album photos en papier tibétain, bob en fibres de feuilles de pavot, lampes-cages en teck, bonbonnes de riz, vases en bois de manguier, guirlandes lumineuses, coffrets d'encens... Pierrick et sa ravissante épouse Thaïlandaise ne vous ramènent que le meilleur du bon goût.

A noter également un nouveau venu : Akha qui importe

directement de l'artisanat de qualité de plusieurs régions de Thaïlande.

● **Piment, citronnelle et galanga**

Bonne nouvelle : les tables siamoises de Paris, au nombre d'une trentaine, déçoivent rarement. Peu de chausse-trapes, à condition d'éviter les restaurants trop branchés (aux saveurs édulcorées) et les cantines asiatiques fourretout proposant une carte sino thaïe. Les étoiles ou les éléphants imprimés sous l'intitulé des plats indiquent la quantité de piment contenue dans le plat (de 1, langues délicates à 3, spécial palais blindés). Ne jouez pas les Zorro et méfiez-vous du nam prik phao (redoutable condiment à base de piment oiseau) ! ■

Osez le thaï apéro

À défaut d'une épicerie purement thaïe, il va falloir se rabattre sur les supermarchés asiatiques du 13e arrondissement et de Belleville pour dénicher un petit assortiment de gourmandises siamoises. Les Thaïlandais sont les champions des crackers en tous genres. Révolutionnez vos apéros en offrant des chips de mangue ou de banane, des crackers au café, des croquettes de cacahouètes au lait de coco et des boulettes de riz gluant sucré. Mille autres trucs croustillants indéfinissables (les étiquettes sont en V.O. non sous-traitée) sont en vente à la supérette Wing An.

RESTAURANTS

■ **Le plus attachant** : BAAN BORAN. Y venir chaque jour de la semaine pour explorer les diverses cuisines des provinces de Thaïlande (menu à 14,50 €), dans un cadre cosy et raffiné.

43 rue de Montpensier (1er). Tél. 01 40 15 90 45.

■ **Le plus aéré** : MAI THAI, petit frère du Baan Boran, bénéficie d'une mini-terrasse dans le Marais. Et réussit particulièrement bien ses desserts au lait de coco.

24 bis rue Saint-Gilles (3e). Tél. 01 42 72 18 77. Env. 30 € à la carte.

■ **Le plus sympa** : AU BANYAN, sorte de Fauchon thaï, on choisit derrière un comptoir parmi les délices du jour ceux qui nous tentent et on les consomme sur place (dans une salle quelconque) ou mieux, on emporte le tout à

la maison. C'est beau, bon et pas ruineux pour un bath.

24 place Étienne-Pernet (15e). Tél. 01 40 60 09 31. Menus à 12 €, 18 € (déj.) et 30 €.

■ **Le plus kitsch** : LE BLUE ELEPHANT au décor tropical affriolant. À réserver pour les grandes occasions ou... le brunch du dimanche.

43-45 rue de la Roquette (11e). Tél. 01 47 00 42 00 -

www.blueelephant.com. Menus à 19 € (déj.) et 44 €.

■ **Le plus « roots »** : BANGKOK THAÏLAND, une extravagante case décorée d'une multitude d'objets artisanaux utilitaires soigneusement étiquetés. Les amoureux apprécieront les bougies et l'intimité des alcôves isolées d'un rideau.

35 boulevard Auguste-Blanqui (13e). Tél. 01 45 80 76 59. Menus à 10 € (midi), 19 € et 30 €.



■ **Le plus authentique** : AU KRUA THAI Ici, les spécialités sont servies dans le traditionnel mor din (cocotte en argile) et la carte s'aventure au-delà du poisson au lait de coco, avec de vraies recettes des familles. Indice révélateur : la salle est pleine de Thaïs !

41 rue du Montparnasse (14e). Tél. 01 43 35 38 67. Menus de 8,50 € (déj.) à 18, 20, 25 et 29 €.

Dominique Lesbros

Le Banyan, une sorte de Fauchon thaï.



DEVEZ MEMBRE DU CLUB DES AMIS DE MARCO POLO ET RECEVEZ CHEZ VOUS CHAQUE NOUVEAU NUMÉRO

En cadeau :

un guide Asie du Petit Futé à choisir parmi les titres suivants* : Asie centrale, Cambodge, Chine, Corée, Inde du Nord, Indonésie, Iran, Laos, Japon, Malaisie Singapour, Népal, Thaïlande, Philippines, Vietnam. *selon disponibilité

- Je souhaite devenir membre du Club « Les amis de Marco Polo » à partir du N° 9 (parution juin 05) pour un an (4 numéros)
 - Je choisis le Petit futé
 - Je souhaite recevoir les anciens numéros de Marco Polo N°..... (3€/numéro)
- Joindre un chèque de 30 € (+ 3€/numéro ancien) à l'ordre de l'association « Comme des voyages », 40 rue de Mouzaia, 75019 Paris.



L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES PUBLIE ÉGALEMENT WASABI, UN MAGAZINE CONSACRÉ À LA GASTRONOMIE JAPONAISE.

- Abonnement : 30€/an (4 numéros) Anciens numéros : 3€/numéro
- Offre spéciale : Marco Polo + Wasabi : 50€/an



Offres Spéciales avec Thai Airways

Temple & Soleil 550€
Séjour à Pattaya 10j/7n en hôtel ***

Accueil du Siam 650€
Circuit 10j/7n en pension complète

Bali - The Oasis Kuta 690€
Séjour à Bali 10j/7n en hôtel ***

Réservation
www.AirAsie.com

Tarifs valables pour des voyages entre le 16 Mai au 16 Juin - Achat avant le 31 Mars 2005
Tarifs hors taxes d'aéroport, au départ de Paris, dans la limite des stocks disponibles