



Baan PhadThai, la référence du pad thaï traditionnel de Bangkok pose ses valises à Paris !

Une brise de Bangkok souffle sur Paris ! En juillet 2024, Baan PhadThai, LA référence du pad thaï traditionnel en Asie débarque en plein cœur de la capitale dans le quartier d'Etienne Marcel.

Baan PhadThai, la référence du Pad Thaï traditionnel

Réputé pour son pad thaï, préparé selon une recette traditionnelle qui intègre une sauce secrète composée de 18 ingrédients secrets, Baan PhadThai a su conquérir les cœurs et les palais des thaïlandais depuis 2011. Après 13 ouvertures en Asie et 6 récompenses Bib Gourmand par le Guide Michelin Bangkok depuis sa création, c'est sur Paris que Baan PhadThai a jeté son dévolu. Dès juillet 2024, les plus gourmands de la capitale auront le plaisir de découvrir la cuisine incontournable du chef star Ian Kittichai déjà à la tête des cuisines des autres adresses.





L'authentique Pad thaï débarque à Paris

Place au voyage et à la découverte, le Pad Thaï se décline ici sous plusieurs formes et laisse la possibilité aux convives de découvrir la richesse du patrimoine culinaire thaïlandais. Bœuf grillé, poulet grillé, crevettes tigre grillées, chair de crabe et même canard rôti... le choix est large !

Au-delà du célèbre pad thaï signature de la Maison, le menu de Baan PhadThai à Paris comprendra une gamme de plats traditionnels comme le Gaeng Massamun Tao Hoo (curry massamum) ou encore le Gaeng Khiaw Waan Kai (curry vert au poulet). Une sélection de desserts typiquement thaï et de boissons originales viendra compléter le tout, pour un voyage gustatif assuré. Chaque plat sera préparé avec des ingrédients importés directement de Thaïlande, assurant une authenticité et une qualité irréprochable.



Une première adresse parisienne qui invite au voyage

L'intérieur du restaurant, conçu pour refléter l'ambiance des anciennes maisons thaïlandaises, présente des boiseries anciennes et des œuvres d'art qui racontent l'histoire culturelle riche de la Thaïlande. En plus des objets chinés dans des brocantes en Thaïlande, la vaisselle a elle aussi été importée pour recréer l'ambiance la plus typique possible et immerger les clients dans l'univers d'une maison traditionnelle thaïlandaise.

Le Pad Thaï, le plat le plus célèbre de Thaïlande

Promu activement par le gouvernement thaïlandais dans les années 1930 et 1940, dans le cadre d'une campagne de nationalisme et d'efforts pour réduire la consommation de riz et renforcer l'identité thaïlandaise, le Pad Thaï, avec ses ingrédients simples mais nutritifs, est devenu un incontournable de la gastronomie thaïlandaise. Baan PhadThai s'attache à cette tradition du plat unique dans le but de produire la meilleure assiette de nouilles de Thaïlande, en alliant une technique parfaite, un respect de la tradition et les meilleurs ingrédients disponibles.

À propos de Baan PhadThai

Baan PhadThai se spécialise dans le Phad Thai, délicatement préparé avec une sauce secrète de 18 ingrédients et les meilleures nouilles de riz "Sen Jan". Baan PhadThai sert également des plats traditionnels thaïlandais et des desserts. La maison de Baan PhadThai est une bâtisse historique de 50 ans située sur Soi Charoen Krung 44, la première rue de Bangkok et dans le vieux quartier chinois, à seulement trois minutes à pied de la station BTS Saphan Taksin. Son intérieur est décoré avec des cloisons en bois antiques d'Ayutthaya, ainsi que des peintures et des photos commémoratives thaïlandaises d'antan. Baan PhadThai a reçu le prestigieux Bib Gourmand pendant 6 années consécutives depuis la création du Guide Michelin Bangkok en 2018.

Baan Paris