



THIOU EST DE RETOUR SUR LA SCÈNE PARISIENNE AU CŒUR DE L'HÔTEL NORMAN



LA NOUVELLE ADRESSE D'UN RESTAURANT ICONIQUE



Au cœur de l'Hôtel Norman tout juste inauguré, le restaurant Thiou installe ses cuisines et prend ses marques. **Adresse emblématique du Paris des années 2000**, indissociable de sa Cheffe à qui il doit son nom, il change d'adresse mais son **âme festive** reste, tout comme les incontournables de sa carte. **Table semi-gastronomique, mariant classiques de la cuisine thaïlandaise et produits français...** Chez Thiou – la Cheffe comme le restaurant – le temps passe mais Paris ne vieillit pas.

UNE CHEFFE HAUTE EN COULEUR AU PARCOURS ATYPIQUE

Si les murs du restaurant sont neufs, **Apiradee Thirakomen, connue sous le nom de Thiou**, n'en est pas à son coup d'essai. Née en Thaïlande, le piano l'amène en France, la cuisine la fait rester. Les Bains Douches, où elle fait ses armes, lui donne son goût pour la fête mais c'est chez Thiou, premier du nom, qu'elle **démocratise la cuisine thaïlandaise** dès l'an 2000. Avant elle, pas de Tigre qui pleure, ni de Ravioles de crevettes ! Tout Paris accourt autour de sa table semi-gastronomique devenue culte. Elle déménage aujourd'hui, bagages et souvenirs, à quelques pas des Champs Elysées.



GRANDS CLASSIQUES THAÏLANDAIS, INFLUENCE FRANÇAISE

Au menu chez Thiou : une revisite de la cuisine thaïlandaise, inspirée par les recettes et produits français. 10 entrées, 10 plats et 8 desserts évoluent au fil du temps et des saisons. Ses **plats signature** font figure d'incontournables, Nems aux langoustines et Ravioles de crevettes sans oublier le Tigre qui pleure, un faux filet dégraissé, mariné et grillé accompagné d'une salade de carottes, papaye et d'une sauce dont elle garde précieusement la recette. Des assiettes élégantes et raffinées, dans un style qui a fait ses preuves, à déguster dans le cadre feutré de la salle, ou attabler dans le patio ombragé.



LE BAR EN TÊTE D’AFFICHE

Dans ce décor contemporain signé **Thomas Vidalenc**, les regards se tournent vers le bar, vedette des lieux. Son ambiance, à la fois **chic et détendue**, en fait un comptoir de partage, prisé pour les **afterworks** en semaine, apprécié par les amis le week-end. Attablés à l’une de ses vingt places assises, tous profitent de sa carte de tapas aux influences thaïlandaises et des cocktails aux notes asiatiques. Un véritable lieu de vie, entre élégance et convivialité, propice à la rencontre et aux verres de l’amitié.





INFORMATIONS PRATIQUES

Prix : à partir de 15€ pour les entrées,
26€ pour les plats et 13€ pour les
desserts

Restaurant Thiou, Hôtel
Norman9, rue Balzac – 75008
Paris
01 42 99 80 80