

THE PENINSULA

B A N G K O K

THE PENINSULA BANGKOK PROPOSE DE PARTIR À LA DECOUVERTE DES RICHESSES CULINAIRES DE LA THAÏLANDE

*Avec son nouveau Thai Rice Journey, le restaurant Thiptara offre à ses convives
la possibilité de goûter aux saveurs de huit régions thaïlandaises.*



Situé sur les rives du majestueux fleuve Chao Phraya et entouré de jardins tropicaux luxuriants, le restaurant Thiptara de The Peninsula Bangkok séduit ses convives, depuis toujours, par son cadre extérieur splendide et la qualité de sa cuisine thaï traditionnelle. La brigade de cuisine du Thiptara a élaboré un nouveau menu autour de l'ingrédient thaïlandais le plus riche et varié, le riz, afin de proposer à ses clients une expérience encore plus intense à travers les différentes provinces de ce magnifique pays.

Huit plats, huit provinces thaïlandaises

Créé par la cheffe de cuisine du Thiptara, Monnipa Rungthong, le Thai Rice Journey se compose de plats mettant à l'honneur différents riz spécifiques et délicieux, cultivés dans les provinces de Chiang Mai, Yasothon, Phatthalung, Chiang Rai, Surin, Ratchaburi, Tak et Roi Et. Ces variétés de riz qui, pour la plupart, sont relativement méconnues des voyageurs qui visitent la Thaïlande, recèlent toutes des histoires fascinantes et offrent des saveurs exquises. Plusieurs d'entre elles ont également reçu le label d'indication géographique, qui atteste que chaque produit est spécifique à la province qui le cultive.

Le menu du Thai Rice Journey se compose des plats suivants :

- Khao Tang Yum Pollamai Som'sa (ข้าวตังยำผลไม้ส้มซ่า), une entrée à base de riz Bue Kee de la région de Chiang Mai au nord du pays. Ce riz à grains courts, cultivé depuis plusieurs générations par les

THE PENINSULA

B A N G K O K

populations montagnardes de la région, se présente ici sous la forme d'un craquelin croustillant noir et blanc, accompagné d'une salade de fruits composés, aux notes d'orange amère.

- Kanom Krok Khao Khai-Goong (ขนมครกข้าวไข่กุ้ง), un gâteau de riz salé, composé de chair de noix de coco, et garni de tobiko et d'un gel de combava. Ce plat est réalisé avec du riz jasmin rouge, issu de l'agriculture biologique et cultivé dans la province de Yasothon, dans le nord-est du pays.
- Miang Khao-phog Dok Mai Nua Poo (เมี่ยงข้าวพองดอกไม้เนื้อปู), un plat épicé à base de riz soufflé, préparé avec du riz Sang-yod de la province sud de Phatthalung, des fleurs comestibles, de la chair de crabe, des piments et du tamarin.
- Khao Bue Moo Tun (ซุ๊ปข้าวเบือหมูตุ๋น), une soupe inspirée de celles de la région de l'Isan, composée d'épaule de porc braisée, de cresson et d'un bouillon de riz Khew-ngu, une variété de riz gluant originaire de la région nord de Chiang Rai.
- Kwao Klong Nua Sawan (ข้าวกล้องเนื้อสวรรค์), un plat principal à base de bœuf divinement rôti, composé de viande séchée de faux-filet australien, de feuilles de coriandre vietnamienne croustillantes et de riz complet Plab-plung cuit à la vapeur. Parfois dénommée « riz laiteux », cette variété de riz à croissance rapide est originaire de la province de Surin, dans le sud du pays.
- Geang Khao Pan Bai Chaplu Yang Goong Yai (แกงข้าวพันใบชะพลูย่าง กุ้งใหญ่), un plat à base de riz rouge caractéristique de la région ouest de Ratchaburi. Ce riz hybride, d'un violet profond, né du croisement de deux variétés de riz jasmin, est préparé à la façon d'un curry de style méridional. Composé de crevettes géantes tigrées, il est servi dans un wrap de feuilles de bétel.
- Bua Loi Khao Klam (บัวลอยข้าวกล่ำ ไอติมกะทิ), une boulette de riz noir gluant, accompagnée d'une glace à la noix de coco, réalisée avec du riz Luem Pua cultivé dans la province centrale de Phetchabun. D'après une légende hmong, ce riz offre un goût si délicieux que la femme qui le cuisine le mange intégralement, y compris la part qui était destinée à son mari, d'où son nom de « riz du mari oublié ».
- Et enfin Peak Pun Khao (เปียกปูนข้าว), un dessert sucré composé de riz au lait parfumé et préparé avec un riz jasmin délicieusement aromatique, originaire de Thung Kula dans la province de Roi Et.

Un « circuit » à travers les saveurs de la Thaïlande

La cheffe de cuisine du Thiptara, Monnipa Rungthong, explique que l'élaboration du Thai Rice Journey lui a permis non seulement de ravir les convives de son restaurant, mais aussi de les sensibiliser au travail exceptionnel réalisé par certains producteurs régionaux thaïlandais.

« Je suis ravie de proposer ce “circuit des saveurs” à la découverte de quelques-unes des nombreuses régions productrices de riz en Thaïlande, a déclaré la cheffe Rungthong. Nous espérons que ce voyage culinaire permettra à nos clients de mieux apprécier la diversité de la cuisine thaïlandaise, ainsi que les producteurs de riz thaï qui fournissent les restaurants et cuisines du monde entier.

Le menu en huit services Thai Rice Journey est proposé au prix de 2 480 THB++ par personne du 25 mai au 30 septembre 2023. Des frais de service supplémentaires de 10 % peuvent s'appliquer. Pour toute réservation ou demande d'informations, contactez le Thiptara par téléphone au +66 (2) 020 6969, ou par courriel à l'adresse diningpbk@peninsula.com.

THE PENINSULA

B A N G K O K

Contacts presse

Bureau de Presse Pascale Venot

Jessica Saugier – jessica@pascalevenot.fr

Laura Tadal – ltadal@pascalevenot.fr