

Le Thai gourmand

par Véronique Robyr

Seul restaurant thaïlandais en station et dans la région, «Le Thai» (ancien Pouchkine) complète l'offre gastronomique exotique. Mais la comparaison s'arrête là, les saveurs invitant à un autre voyage, tout aussi unique.



Nitaya Faust et David Cottini, deux jeunes aux commandes de l'unique restaurant thaïlandais de la région.

Une fois l'imposante porte du restaurant lounge franchie, tout mène au dépaysement. Le mobilier, qui allie modernité à quelques touches plus rétro, le bar, composé d'une poutre «DIN» rappelant les chemins de fer qui convie à prendre son ticket pour un périple gastronomique et, enfin, les images sublimes de Yann Arthus-Bertrand qui défilent sur grand écran. En route pour la découverte...

Des plats épicés et relevés

«Ce qui différencie la cuisine de mon pays de celle de la Chine, ce sont les épices et les légumes. Nos plats sont beaucoup plus épicés et relevés», confie Nitaya Faust. La soupe «Tom Yam Kung», plat traditionnel à base de pâte d'épices, de citronnelle et de gingembre, ou les crevettes géantes, «Peneng Kung Yai», au lait de coco et curry peneng, un curry rouge utilisé principalement au sud du pays en sont des

Once inside the imposing door of the restaurant lounge, the change of scene is everywhere. The furniture, where modernity blends with a slight touch of retro, the bar, composed of a railway rail, inviting us to take our ticket for a gastronomic journey and, finally, the sublime pictures by Yann Arthus-Bertrand, which come up one after the other on a big screen. We're off on a voyage of discovery...

Hot spicy dishes

"What makes the cuisine of my country different from that of China, are the spices and vegetables. Our dishes are much hotter and spicier", Nitaya Faust tells us. "Tom Yam Kung" soup, a traditional lemon balm and ginger spice-paste based dish, or "Peneng Kung Yai" king prawns, prepared in coconut milk and peneng curry, a red curry which is mainly used in the south of the country, are a few examples.

**«Le Thai» propose
de la restauration
jusqu'à 22 h 30
en saison.**





Une carte
«à l'emporter»
vous permet de
déguster des plats
chez vous.

exemples. Heureusement, épices ne riment pas toujours avec piquant comme le prouve le poulet «Kai Kaeng Kiew Wan» parfumé au curry vert et à la coriandre et mélangé à des aubergines thaï. Son goût plutôt doux convient particulièrement aux palais peu habitués aux saveurs relevées. Difficile d'opter pour l'un ou l'autre plat sur cette carte variée. Pourquoi, alors, ne pas se laisser guider en dégustant le «Combo mixt», mélange d'entrées avec brochettes de poulet satay, rouleaux de printemps et poches d'or, ou en optant pour le menu du jour? Il allie toujours diverses saveurs thaïlandaises et est préparé avec beaucoup de délicatesse. En plus de sa qualité, son prix est très attractant.

Les adeptes du dépaysement sont nombreux. «Un grand nombre de nos clients sont allés en vacances en Thaïlande et retrouvent ici un souvenir de leur séjour», précise David Cottini. Des souvenirs qui reviennent vite car les ingrédients sont importés, pour la plupart, de Thaïlande. Les herbes aromatiques y sont par exemple beaucoup plus parfumées que chez nous. Un élément essentiel pour garder le goût authentique de ces mets et sauces, entièrement faits maison.

Luckily, the use of spices does not always mean that the dishes are very hot, as the "Kai Kaeng Kiew Wan" chicken, flavoured with green curry and coriander, with Thai aubergines, proves. Its rather sweet taste is particularly suitable for palates that are not accustomed to hot savours. Choosing one of the dishes from the very varied menu is difficult. Why not be guided by trying the "combo mixt", an assortment of starters comprised of chicken satay, spring rolls and golden bags, or by ordering the dish of the day? It always has a blend of various Thai flavours and is prepared with great delicacy. Not only is the quality very high, its price is also most attractive.

Enthusiasts for a change of scene are numerous. "A great many of our clients have been to Thailand on holiday and rediscover memories of their time there", David Cottini explains. Memories that are rapidly revived, as the ingredients are mostly imported from Thailand. The aromatic herbs there are, for example, much more highly flavoured than here. This element is essential for maintaining the authenticity of the taste of the dishes and sauces, which are all freshly made on the spot.

Le rêve de Nitaya et David

Nitaya Faust et David Cottini réalisent un rêve avec l'ouverture en juillet 2006 de leur propre restaurant. Nitaya est arrivée en Suisse il y a 17 ans. L'adaptation à la nourriture européenne fut difficile. «Les spaghetti, le fromage, tout était trop difficile à digérer. Je me suis donc tournée vers les restaurants chinois. Tous n'y étaient pas à mon goût et je me suis dit que je pouvais faire mieux». Elle a commencé à cuisiner chez elle, pour ses amis, avant d'ouvrir une échoppe «à l'emporter» à Sierre. Elle assure maintenant la confection des plats pour les deux établissements. Quant à David, il a été plongé dans la restauration depuis son plus jeune âge. Fils de Charly, il a fait ses premières armes au «Restaurant du Cervin» aux côtés de son père. Aujourd'hui, il partage son temps entre les deux restaurants.

Nitaya and David's dream

Nitaya Faust and David Cottini had their dream come true when they opened their own restaurant in July 2006. Nitaya arrived in Switzerland 17 years ago. Adapting to European cooking was difficult. "The spaghetti, the cheese, everything was difficult to digest. So, I went to Chinese restaurants. Not everything was to my taste and I thought that I could do better". She began cooking at home, for friends, before opening a "take-away" stall in Sierre. She is now in charge of making the dishes for both establishments. As for David, he has been in restaurants since a very early age. He earned his first spurs working with his father, Charly, in the "Restaurant du Cervin". Today he divides his time between the two restaurants.