LE BISTROT THAÏ

Aller simple pour Bangkok

PAR ANNE BARROIS

Au cœur du Vieux-Lille, le Bistrot Thaï joue une partition à part, où les influences asiatiques fusionnent avec l'élégance du bistrot parisien. Dans l'assiette, les saveurs thaïlandaises gagnent en relief, en précision, en intensité. En quelques bouchées, nous voilà propulsés dans un Bangkok gourmet. Depuis dix-huit ans, Kim y partage une cuisine fidèle à ses racines, aujourd'hui accompagné de son fils Bruce, qui prolonge avec lui cette belle histoire familiale. Entre transmission, savoir-faire, goût du partage et exigence dans l'assiette, le duo fait vivre une maison chaleureuse et généreuse, portée par un sens de l'accueil devenu, au fil des années, l'une des signatures du lieu.

SAVEURS DU SIAM

Pad thaï, currys, plats au basilic thaï déclinés au bœuf, au canard, au poulet ou aux crevettes… la carte déroule les grands repères de cette cuisine que l'on aime pour son caractère et sa vivacité. Ici, pas de démonstration inutile. Les recettes gardent toute leur lisibilité et la modernité ne vient jamais brouiller l'identité thaïlandaise. Une cuisine expressive, précise, portée par de beaux produits et un vrai respect des traditions. Les saveurs sont franches et équilibrées, les cuissons maîtrisées et les dressages soignés. Le pad thaï conserve sa gourmandise, le basilic thaï son parfum presque poivré, les currys leur richesse aromatique. Une cuisine qui ne cherche jamais à lisser les goûts, mais à leur donner toute leur place.

PARENTHÈSE FEUTRÉE

Boiseries chaleureuses, murs vert amande, chaises en velours, objets traditionnels et cuisine ouverte dessinent une atmosphère feutrée, élégante et vivante. Les codes asiatiques s'y mêlent à l'esprit bistrot avec naturel, tandis que les parfums venus des fourneaux accompagnent le mouvement de la salle. Un cadre intime et chaleureux, propice aux déjeuners sur le pouce comme aux dîners qui se prolongent.

PARFUMS D'HIVER

Lorsque les températures baissent, la carte prend des accents plus réconfortants. La soupe sukiyaki arrive fumante, portée par un bouillon au saté, généreux et

parfumé. Les currys, avec leurs épices, leurs sauces onctueuses et cette chaleur qui accompagne naturellement la saison, comptent parmi les signatures de la maison.

SAVOURER L'INSTANT

Ici, tout est fait maison et préparé à la minute. En cuisine, Bruce, Poy et Rohail travaillent au fil des commandes dans un ballet bien orchestré, chacun à sa place, attentif au rythme du service et à la précision du geste. Puis viennent les cuissons. Le wok saisit, les bouillons frémissent, les sauces se montent. Les herbes entrent en scène au dernier instant, pour sublimer l'assiette d'un trait vif et parfumé. Il faut parfois patienter quelques minutes, mais ce temps fait partie du jeu. C'est celui d'une cuisine qui refuse les raccourcis et respecte le temps juste de chaque préparation. En salle, Amélie et Jo, toujours souriants, discrets et bienveillants, veillent à l'accueil et accompagnent le service avec cette simplicité qui fait le charme des maisons où l'on se sent tout de suite à sa place. Et puis il y a Kim, le maestro. Toujours un mot, un sourire, une attention… Il incarne cette chaleur et cette générosité si indissociables de l'art de recevoir thaïlandais. C'est peut-être là que commence le vrai voyage.

Le Bistrot Thaï
8 rue Thiers, Lille.
Tél. +33 (0)3 20 50 93 92
bistrot-thai.fr