



CHAPITRE A BANGKOK



Le Grand Palais - Bangkok - © Tourism Authority of Thailand

Une partie des Prosper Montagné de Thaïlande se sont retrouvés le 19 juin au soir au restaurant de Philippe Peretti pour un dîner de très belle facture. Corse d'origine, Philippe Peretti a travaillé avec Gerald Passédat avant de partir aux USA, au Cambodge, puis à Bangkok. L'adresse est réputée et fréquentée par les hauts dignitaires du gouvernement, la famille royale, mais aussi les français de Bangkok.



Mousse de St-Jacques, saucisse de Morteau et polenta sauce aux cèpes (création Philippe Peretti)

Pas d'intronisation cette fois-ci mais une ambiance amicale et chaleureuse où chacun a pu échanger sur son activité en Thaïlande.



chapitre du 19 juin 2017 chez Philippe Peretti

Le prochain chapitre aura lieu le lundi 13 novembre au Rang Mahal, restaurant très connu situé au 26ème étage de l'Hôtel Rembrandt, établissement membre du groupe Warwick. Son chef exécutif, Vittorio Bertini, proposera un menu

fastueux, des accords mets vins avec quelques nouveautés qui pourront vous surprendre. Pour l'occasion, n'hésitez pas à nous rejoindre à Bangkok et en profiter pour déguster de succulents mets dans des établissements où la qualité est remarquable. Ce sera le cas au Normandie, restaurant gastronomique du Mandarin Oriental, dominant Chao Phraya, un must, où officie Arnaud Dunand Sauthier.



Le Normandie - Hôtel Mandarin Oriental

Ce chef de 35 ans a travaillé avec Marc Veyrat, Georges Blanc, Emile Young, Jacques Lameloise, Jean-François Piège et Guy Martin avant de venir au Normandie il y a 5 ans.



émulsion de pomme de terre, oursins d'Hokkaido, caviar Oscietre, sauce au champagne

Ce serait une faute pour un gastronome de passer à Bangkok sans faire une halte dans ce haut lieu de la gastronomie française.



tarte fraise et pistache

Autres adresses à ne pas manquer, le Red Sky avec la cuisine de Christian Ham et une vue sur tout Bangkok,



Le Red Sky



La cave du Red Sky

le Blue Elephant, restaurant star de la cuisine Thaïlandaise, ou encore l'Indigo, rendez-vous incontournable des français expatriés. Mais le choix ne s'arrête pas là, L'Atelier ou le Salon Joël Robuchon, Cocotte où Jeriko Van der Wolf, Meilleur Apprenti de France 2011 est venu s'installer, sans oublier Alain Ducasse qui devrait ouvrir en septembre. Les restaurants de qualité sont légion à Bangkok et l'arrivée du Michelin en fin d'année ne va pas manquer de provoquer une émulation supplémentaire.

Si vous êtes disponible à la mi novembre et souhaitez quitter la grisaille de l'automne pour le Pays du Sourire, n'hésitez pas à contacter dès à présent Jean-Claude Boudet boudetjc@gmail.com ou 01 34 50 66 60. Il se fera un plaisir de vous donner toutes précisions nécessaires sur ce voyage à la carte.