

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---



Loin des restaurants occidentaux, ne craignez pas de sortir des sentiers battus, vous trouverez sur l'île de nombreuses *cabanes bambou* où les thaïs servent une cuisine locale à un prix dérisoire, souvent délicieuse, mais toujours corrosive pour un gosier de *farang*

, n'oubliez jamais le mot magique,

มาม่า มาม่า

,

*maï phét,*

"pas fort"

sinon la surprise serait cuisante. Les thaïs savent adapter leur cuisine à nos gosiers.

Essayez donc la cuisine locale, spécifique, nous sommes sur une île, arrêtez vous dans l'une de ces étapes sympathiques, pas de menus, une simple ardoise écrite en thaï, si vous ne vous faites pas comprendre, montrez du doigt le nom thaï, et bon appétit. Si le patron n'a pas de bière, ne vous fâchez pas, c'est qu'il est musulman, mais il ira très gentiment la chercher chez son voisin. Les musulmans sont plus nombreux que vous ne le pensez sur l'île, ils ont une succulente spécialité, le มาม่ามาม่า - *matsaman*, un curry accompagné de viande de bœuf - มาม่า

มาม่า มาม่า

-

*matsaman*

*nūa*

, ou de poulet -

มาม่ามาม่า มาม่า

-

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

*matsaman*

*kaï*

, pas de porc évidemment. La sauce au carry est adoucie à la crème de coco et accompagnée de légumes frais. Pour reconnaître une échoppe musulmane, pas d'enseigne en caractères latins, surveillez l'enseigne

□□□□□□□□ □□□□□□

-

*ran ahan islam*

ou

□□□□ □□□□□ □□□□□□

-

*ran ahan mouslim*

.

Les *huîtres* (□□□□□□□□ - *hoï nang rôm*) viennent des parcs de Kandjanadit, petit village à une vingtaine de kilomètres au sud de Suratthani, leur goût particulier provient de leur élevage en estuaire dans l'eau de mer mélangée d'eau douce. Ne vous attendez surtout pas à

consommer quelque chose qui ressemble à nos coquillages de mers froides. Il faut les déguster crues avec l'accompagnement rituel, diverses sauces plus ou moins pimentées, des oignons grillés, du citron vert et une pincée de sel. Elles sont énormes, deux ou trois suffisent à un appétit normal, elles sont d'ailleurs vendues à la pièce. Sautées dans une sauce à l'ail et au poivre noir comme on en trouve parfois, c'est un délice.

Certains établissements vous proposeront de la □□□□□□ - *mèng da*, *la limule*, si vous voulez tout savoir, un animal marin de la classe des

*mérostomates*

, qui a connu son âge d'or au paléozoïque, véritable fossile vivant, n'a guère évolué depuis des centaines de millions d'années. Les thaïs en consomment les œufs et les chiliens les donnent à leurs cochons, la législation internationale protège cet animal comme le Saint-Sacrement, ce qui ne gêne pas les thaïs, mais il faut aimer, rien à voir avec le caviar !

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

Certains poussent le vice (il n'y a pas d'autre mot) jusqu'à à les servir en accompagnement du ☐  
☐☐☐☐

le  
*som tam*  
, le fameux  
*papaya pokpok*  
mais là, il vous faudra un œsophage en acier. Le mélange de papaye verte, de piment très, très fort, de crabe de rizière plus ou moins faisandé et d'œufs de limule doit pouvoir réveiller un mort, et pas question de  
*maï phét*  
, ce serait une aïoli sans ail et sans huile d'olive !

Une autre curiosité, le ☐☐☐☐☐☐☐☐, *hét loup* ou plus joliment ☐☐☐ ☐☐☐ ☐☐☐☐, *dok maï thalé, la fleur de mer*,  
une espèce d'  
*anémone de mer*  
(  
*actinaria*  
, un animal, pour les savants), elle est servie sautée au basilic après une longue préparation destinée à enlever le mucus.

Curieusement, alors que les eaux de Samui sont pleines de ☐☐☐☐☐☐☐☐ - *pling thalé*, en thaï, *la sangsue de mer*,  
ce que nous appelons à Marseille le  
*concombre de mer*  
, ou plus vulgairement, le  
*vié de mer*  
(  
*holoturies*  
ou  
*holoturoidea*  
pour les savants), cette espèce de gros concombre velu, en général noirâtre que l'on trouve en eaux peu profondes et qui vous lâche son système digestif (une giclée d'une bouillie blanchâtre, d'où son nom marseillais qui est, je l'admets, tout à fait grossier) à la figure lorsque vous la chatouillez, je n'ai jamais déniché un cuisinier qui sache l'apprêter. C'est pourtant - paraît-il - l'un des mets les plus raffinés de la gastronomie chinoise. Je finirai bien par trouver, les chinois sont omni - présents à Samui J'en faisais mes délices, en Catalogne espagnole, sautés à l'ail, sous le nom d'

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

*espardanyas*

.

Il existe peut-être encore sur l'île des ມ່ວນປ່າ, *mou pa, le cochon de la forêt* une espèce de *cochon sauvage* noir dont le goût est plus prononcé que celui du porc d'élevage, mais rien à voir avec le sanglier de chez nous. L'espèce serait également protégée, ce qui ne vous empêchera pas d'en trouver sur les marchés ou certains restaurants.

Essayez aussi les ມ່ວນນ້ຳປາ- *koung tchè nam pla*, il s'agit de petits *crevettes crues* macérées dans la sauce au poisson et du citron vert, avatar local du poisson à la tahitienne.

Si les rizières ont depuis longtemps disparu de Samui, le riz reste l'accompagnement obligé, assorti de légumes verts crus, dont la vertu bénéfique est tout simplement d'apaiser le feu du gosier.

Essayez donc un ມ່ວນນ້ຳປາ- *khaô man kathi*, du riz à la crème coco. Vous pourrez agrémenter le riz blanc de diverses

ສາຍນ້ຳປາ

- *nam*

*prik*

sauces locales au piment, le

ສາຍນ້ຳປາ

-

*nam prik hèng*

, composée de petits

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

piments séchés, que les thaïs appellent de façon imagée "  
*le piment crotte de souris*  
", d'ail

et de crevette grillée, le

□□□□□□ □□□□□

- *nam prik ma kham*

, au tamarin, qui est tantôt du tamarin vert (

□□□□□□ □□□□□□□

- *nam prik ma kham*

*sôt*

) tantôt grillé (

□□□□□□ □□□□□□□□

- *nam prik ma kham*

*phat*

).

Peu consommateurs de sel, les thaïs préfèrent assaisonner avec diverses sauces de poissons fermentées sinon faisandés, les □□□□□□ - *nam pla*, sauce de poisson, tantôt □□□□□□□□□□ - *n*  
*am pla*

*muk*

(au calamar)

tantôt

□□□□□□□□□□

-

*nam pla*

*koung*

(à la crevette). Ne faites pas la fine bouche, nos ancêtres romains faisaient leur délice du  
*garum*

, une sauce au poisson fermenté dont la recette nous est parvenue par les écrits du  
gastronome Appicus, elle est étrangement la même que celle des

*nam pla*

.

Depuis quelques années, beaucoup d'échoppes Issan (le Nord-est), les habitants de l'Issan  
sont nombreux sur l'île, jamais d'enseignes en caractères romains, si vous voyez un panneau

□□□□ □□□□□ □□□□□

-

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

*ran ahan issan*

essayez donc des

□□□□□□□□□□□□

- *saï krok issan*

, ce sont des saucisses au porc ou au bœuf qui valent souvent largement notre charcuterie européenne, agrémentées naturellement du fameux

□□□□□□□□□□

- *khaô nĩaô*

, le riz gluant que l'on mange en puisant du bout des doigts dans un petit panier en paille de riz. Goûtez un

□□□

-

*lap*

, une salade de viande hachée menu,

□□□□□□

- *lap kai*

(au poulet)

□□□□□□

-

*lap mou*

(au porc)

.

Le

□□□ □□□□

,

*maï phét*

est de rigueur, mais le

□□□□□□□□□□

- *khaô nĩaô*

et les légumes crus restent nécessaires pour atténuer le feu du piment. Les Issans ne sont pas habitués au délicat gosier des touristes, là- bas, quand un petit enfant n'est pas sage, on ne le prive pas de bonbons, on lui dit

*"si tu n'est pas sage, tu mangeras maï phét"*

.

Au petit déjeuner, si vous avez un peu de chance, vous trouverez un □□□□ □□□□□ - *café bôran*, le café à l'ancienne

.

Tout simplement un bon vieux café à la chaussette susceptible de réveiller un mort, autre chose que les infectes poudres solubles que l'on trouve - hélas - partout. Et, bien sûr, dégustez-le

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

avec les

□□□□□□□□□□

-

*pa thông kô*

, des beignets de pâte à pain à la farine de riz frite (met d'origine chinoise), sans oublier le

□□□□□□□

-

*nam phüng*

, le miel sauvage

de Samui. Il faut être matinal, passé 7 heures ou 7 heures et demi,  
les marchands de chichi ferment boutique.

Les thaïs sont ravis et flattés que nous apprécions leur cuisine, n'hésitez pas à remercier votre cuisinier d'un □□□□□ □□□ □- *aroï mak mak* - délicieux !

Saluons pour conclure certains restaurateurs occidentaux de l'île qui utilisent intelligemment leur science pour agrémenter à leur façon les produits locaux. *Un magret de canard au miel de Samui* , *un braisé de mou pa à la façon du chef*, c'est quand même meilleur qu'une pizza sans olives ni anchois ou qu'un hamburger au Mac Shit !

Bernard l'avocat

## La cuisine de Samui

Écrit par Bernard L'avocat  
Samedi, 11 Avril 2009 23:41

---

