

MONTRÉAL

ACCUEIL SOCIÉTÉ MUSIQUE CINÉMA SCÈNE ARTS VISUELS LIVRES CHRONIQUES BLOGUES VOIR LA VIE RESTOS GASTRONOMIE CONCOURS

Accueil › Restos › La Thaïlande authentique en plein cœur du Dix30

La Thaïlande authentique en plein cœur du Dix30

21 OCTOBRE 2014



Dès ses débuts, le **Siam** a voulu se distinguer du petit restaurant asiatique de quartier en proposant plus qu'une expérience culinaire. « Nous voulions créer une ambiance, nous avons donc travaillé avec les designers de talent **Camdi Design** pour créer un environnement exotique et raffiné s'inspirant des majestueux sites historiques de la Thaïlande. Avec ses rideaux et ses abat-jours dorés, le plafond est festif. Quant à lui, le mobilier moderne a été choisi soigneusement afin d'ajouter une touche décontractée permettant aux clients de se sentir à l'aise de venir manger seuls, en couple ou en famille. », explique **Linda Cheng**, directrice du développement des affaires du restaurant.

L'équipe du Siam tenait aussi à créer une expérience culturelle en invitant les clients à partager les plats. Le concept de partage n'est pas innovateur, il est en fait tout ce qu'il y a de plus traditionnel en Asie du Sud-Est. Le repas étant un moment de rassemblement et de convivialité. Le menu est composé d'une grande variété de plats choisis et agencés afin de se compléter les uns les autres et de maintenir un équilibre; si un plat est épicé, les autres seront plus doux et ainsi de suite.

Pourquoi la cuisine thaïlandaise est-elle parfois si relevée? « Parce que le plat de base dans la plupart des pays d'Asie est le riz. Là-bas, ce n'est pas un accompagnement mais plutôt le plat principal. On en achète à la poche dans tous les foyers et on en sert du déjeuner au souper, 365 jours par année. Vous comprendrez que les plats de viandes et de légumes qui l'accompagnent se doivent d'avoir beaucoup de personnalité! On les cuisine donc en conséquence; salade de papayes avec goût de lime, soupe Tom Yum aigre-douce, caris bien épicés... Nous montrons aussi aux clients comment déguster la cuisine Thaï, » poursuit Mme Cheng « celle-ci se déguste avec une cuillère et une fourchette, le couteau n'étant pas nécessaire puisque tous les aliments servis sont préalablement coupés et tranchés pour n'en faire qu'une bouchée. »

« Siam » est le nom que la Thaïlande a porté jusqu'en 1939. Si un voyage au pays de Siam

n'est pas dans vos plans imminents, le Siam du Dix30 est une délicieuse consolation!

9130 Boul. Leduc

Brossard (Qc)

450-445-4141

siamdix30.com