

HORECA

Magazine

Het professioneel magazine voor de horeca, catering, traiteurs en grootkeukens
Le magazine professionnel pour l'horeca, catering, cuisines collectives et traiteurs
NR 236 APRIL / AVRIL 2023



Christophe Hardiquet
Restaurant Menssa



Dokkoon Kapueak
Restaurant Boo Raan*



Lieven Musschoot
Interieurarchitect
Architecte d'intérieur

MENSSA – WERELDKEUKEN – KUNST EN INTERIEUR
MENSSA – CUISINES DU MONDE – ART ET INTÉRIEUR

Bur. Dep. Bru. X - mensuel - maandelijks - € 10



Hoe belangrijk is food sharing in de Thaise keuken?

“Food sharing was dé allereerste traditie in onze keuken, en daar blijven we uiteraard de nadruk op leggen. Het creëert ook een levendige atmosfeer, en dat willen we ook uitstralen in het restaurant. We maken ook geen verschil tussen een voorgerecht en een hoofdgerecht. De ‘à la minute’ gerechten komen rechtstreeks uit de wokpan, van de grill of vanuit een simpele sudderpot op het vuur”.

Hoe zou je een authentieke Thaise barbecue typeren?

“Je kan deze vergelijken met een Koreaanse barbecue. Bij een Thaise barbecue wordt er gekookt met een Tao klei oven zoals die al vele generaties lang in Thailand gebruikt wordt. Deze klei oven brandt bovendien snel, waardoor de bovenkant van de pan snel heet wordt. De bovenkant is zo gemaakt dat er pannen en/of potten van verschillende grootte op passen”.

Wie het zelf eens wil uitproberen, kan inspiratie halen uit het boekwerk ‘De Thaise keuken van Boo Raan, sharing gerechten van Dokkoon Kapueak’, uitgegeven bij Lannoo. In dit boek (220 pagina’s) heeft ze het over de juiste bereidingswijze van Thaise gerechten tot het herkennen van goede ingrediënten. Het boek bevat meer dan 60 traditionele Thaise sharing-recepten voor phad thai (hét Thaise gerecht bij uitstek), pittige krapaw (wokgerecht met kip), aromatische tom yam khung (garnalensoep) en een authentieke Thaise barbecue.

KIN KHAO: KLASSIEK EN AUTHENTIEK ALS RODE DRAAD

Hoe kan je als consument zeker zijn dat het over de ‘echte’ Thaise keuken gaat? Op zoek naar een antwoord kloppen we ook aan bij het aan de Gentse Donkersteeg gelegen Kin Khao (betekent ‘rijst eten’ in het Thais), in 2020 door Gault&Millau bekroond tot het beste Thaise restaurant van België, en momenteel goed voor 13,5 op 20 punten



Boo Raan s'inspire de la cuisine d'Isaan, la région située au nord-est de la Thaïlande et qui forme une frontière avec le Laos et le Cambodge. Des influences de ces pays sont-elles également présentes ?

« La caractéristique de la cuisine d'Isaan est que les gens mangent avec les doigts. Dans 80 à 90% des cas, vous verrez la population locale manger le sticky rice (riz gluant) avec les doigts. Sinon, ils utilisent une fourchette et une cuillère ; vous ne verrez jamais de couteau. La cuisine d'Isaan et celle du Laos et du Cambodge sont très proches, par exemple pour la préparation de la salade de papaye et du sticky rice. »

Dans quelle mesure le food sharing est-il important dans la cuisine thaïlandaise ?

« Le food sharing a été la toute première tradition dans notre cuisine, et nous continuons à mettre l'accent sur cette tradition. Cela créé également une atmosphère animée, que nous voulons faire régner dans le restaurant. Nous ne faisons pas non plus de distinction entre une entrée et un plat principal. Les plats ‘à la minute’ sont directement servis du wok, du gril ou d'une simple casserole qui mijote sur le feu à l'assiette.

Comment décririez-vous un authentique barbecue thaïlandais ?

« Vous pouvez le comparer à un barbecue coréen. Pour le barbecue thaïlandais, la cuisson se fait dans un four thaïlandais Tao en argile, utilisé depuis de nombreuses générations en Thaïlande. Ce four en argile chauffe rapidement, de sorte que la partie supérieure de la poêle devient vite chaude. Le dessus du four est conçu pour s'adapter à des poêles et/ou des casseroles de différentes tailles.

« Ceux qui veulent s'y essayer peuvent s'inspirer du livre ‘De Thaise keuken van Boo Raan, sharing gerechten van Dokkoon Kapueak’ (La cuisine thaïlandaise de Boo Raan, sharing plates de Dokkoon Kapueak), publié chez Lannoo. Dans ce livre (220 pages), la cheffe parle de la bonne façon de préparer les plats thaïlandais et de reconnaître les bons ingrédients. Le livre contient plus de 60 recettes traditionnelles thaïlandaises ‘to share’ : phad thai (le plat thaïlandais par excellence), krapaw épicé (plat au wok à base de poulet), tom yam khung aromatique (soupe de crevettes) et un authentique barbecue thaïlandais.

LE KIN KHAO : CLASSIQUE ET AUTHENTIQUE COMME FIL CONDUCTEUR

Comment pouvez-vous, en tant que consommateur, être sûr qu'il s'agit bien de la ‘vraie’ cuisine thaïlandaise?

En quête d'une réponse, nous nous sommes rendus au Kin Khao (qui signifie ‘manger du riz’ en thaï), situé dans la Donkersteeg à Gand, élu ‘Meilleur Restaurant Thaïlandais de Belgique’ par le Gault&Millau en 2020, et qui obtient actuellement 13,5 sur 20 dans le guide. Selon le propriétaire **Dominique Rongé** et le chef et partenaire **Santisuk Pakwan**, deux éléments jouent un rôle important.

« Tout d'abord, il convient de travailler avec les bons ingrédients pour le bon plat », explique-t-il. De nos jours, ‘tout’ est disponible en termes d'ingrédients, cela ne peut donc plus être une excuse ; il y a 15, 20 ans, c'était en effet différent. Les grossistes Horeca disposent également maintenant des meilleurs produits thaïlandais tels le basilic, la citronnelle, etc. Nous travaillons avec une épicerie thaïlandaise locale à Gand qui importe régulièrement des légumes frais et des ingrédients de Thaïlande. »



bij de gids. Volgens eigenaar **Dominique Rongé** en chef en partner **Santisuk Pakwan** spelen er twee elementen een belangrijke rol.

“In eerste instantie moet je werken met de juiste ingrediënten bij het juiste gerecht”, zo stelt hij. Anno 2023 is ‘alles’ verkrijgbaar qua ingrediënten, dus dat mag niet langer als een excuus gelden; 15 à 20 jaar geleden was dat nog anders inderdaad. Ook de horeca groothandels beschikken momenteel over de beste Thaise producten zoals Thaise basilicum, citroengras enz. Zelf werken we met een lokale Thaise voedingszaak in Gent die op regelmatige wijze verse groenten en ingrediënten importeert uit Thailand”.

Het tweede element zijn de juiste kooktechnieken. Hoe maak je bv. een perfecte curry, welke olie gebruik je bij welk gerecht, of bij het koken met de wok, en op welke temperatuur stel je die in? De enige goede manier om te wokken is overigens op gasvuur. Het is namelijk (zeer) moeilijk om met een elektrisch vuur op korte tijd een identieke en heel hoge temperatuur te bereiken; vandaar dat op gas de beste methode is”.

Dat chefs een eigen smaak hebben, is uiteraard logisch, maar zelf houd ik vast aan authentieke en klassieke recepten. Variatie mag uiteraard, want ook in onze Vlaamse keuken kookt de ene grootmoeder anders dan de andere, maar je ziet toch nogal te vaak dat de ingrediënten niet kloppen en/of er foute kooktechnieken aan te pas komen. Wijzelf zullen alvast ook in de toekomst op het authentieke blijven mikken”.

Zijn er ook regionale keukens in Thailand?

“Thailand kan je culinair opdelen in vier regio’s”, aldus Dominique Rongé. Je hebt centraal Thailand en Bangkok, gevolgd door het noorden met de bekende steden Chiang Mai en Chiang Rai, vervolgens Isaan in het noordoosten van het land, en tenslotte heb je een vierde culinaire regio in het zuiden en op de eilanden. De smaken, kruiden en ingrediënten verschillen telkens van regio tot regio.

Zelf houden we ons niet aan één bepaalde regio, maar wie na een exotische vakantie nog eens het culinaire Phuket wil herbeleven, kan hier terecht voor een bereiding van varkensbuik met zwarte sojasaus, een krab met gele curry en rijstnoedels of nog een gestoomde vismousse in bananenblad. De keuken uit Phuket verschilt ook van de andere Thaise culinaire regio’s door de invloed van Chinese en Maleise kooktechnieken en ingrediënten”.



Le deuxième élément concerne les techniques de cuisson appropriées. Comment prépare-t-on par exemple un curry parfait, quelle huile utiliser pour quel plat, ou pour la cuisson au wok, et à quelle température ? D’ailleurs, la seule bonne manière de cuisiner au wok est au gaz. Il est en effet (très) difficile d’obtenir une température homogène et très élevée en peu de temps sur une cuisinière électrique ; le gaz est donc la meilleure méthode. »

Les chefs ont bien sûr leur propre préférence, rien de plus logique, mais personnellement je m’en tiens aux recettes authentiques et traditionnelles. Mais rien ne vous empêche de varier, parce que dans notre cuisine traditionnelle flamande aussi, certaines grands-mères cuisinent différemment des autres. On constate toutefois trop souvent que les ingrédients ne sont pas les bons et/ou que des techniques de cuisson erronées sont utilisées. En tout cas, en ce qui nous concerne, nous continuerons aussi à l’avenir à viser l’authenticité. »

Existe-t-il également des cuisines régionales en Thaïlande ?

« La Thaïlande peut être scindée en quatre régions », selon Dominique Rongé. Vous avez la Thaïlande centrale et Bangkok, suivie au nord par les villes connues de Chiang Mai et Chiang Rai, ensuite Isaan dans le nord-est du pays, et enfin une quatrième région culinaire dans le sud et sur les îles. Les saveurs, les épices et les ingrédients diffèrent d’une région à l’autre.

Dans notre restaurant, nous ne nous cantonnons pas à une région particulière, et si vous voulez revivre l’expérience culinaire de Phuket après des vacances exotiques, vous pouvez venir ici pour une préparation de poitrine de porc à la sauce de soja noir, un crabe au curry jaune et aux nouilles de riz ou une mousse de poisson cuite à la vapeur dans une feuille de bananier. La cuisine de Phuket diffère également de celle des autres régions culinaires thaïlandaises en raison de l’influence des techniques culinaires et des ingrédients chinois et malais. »