



## **Une nouvelle brasserie Thai vient d'ouvrir sur la Butte Montmartre à Paris**

**Vous aimez la cuisine Thai et vous balader sur la Butte Montmartre à Paris (75), rendez-vous dans une nouvelle adresse pour déguster une cuisine thaïlandaise.**

**Bien connus pour ses places pittoresques, ses ruelles tortueuses et ses artistes, la butte Montmartre c'est tout simplement le paradis des touristes qui aiment se perdre. Non loin de la**

# **célèbre place du Tertre se trouve La Brasserie Thai, la nouvelle adresse qui propose une cuisine traditionnelle thaïlandaise.**



Le 5 juin 2017, La Brasserie Thai recevait des moines bouddhistes venus procéder à la bénédiction des lieux, appelée cérémonie «Pha Pa». Véritable rituel, les moines sont invités à se restaurer dans une ambiance religieuse mais conviviale au terme de près de deux heures de célébration.

Il est en effet de coutume de demander la protection pour un établissement avant son ouverture. En Thaïlande, le bouddhisme est pratiqué par 95% de la population et régit bien des aspects du quotidien des thaïlandais. Ce genre de rituel est important, les thaïlandais sont en effet très pieux.



Après le succès incontestable d'un premier établissement, le Ban Aloy situé dans le quartier d'affaires de la Bourse, faire découvrir tout un savoir-faire culinaire auprès d'une nouvelle clientèle devenait alors une évidence.



La Brasserie Thai c'est un décor sobre et élégant pensé et orchestré par l'architecte Michel Amar. Soucieux du détail, à l'écoute de ses clients, ce dernier donne à La Brasserie Thai une singularité emprunte d'une élégance intemporelle. Sur deux étages, La Brasserie Thai vous accueille dans une ambiance résolument moderne revisitée selon les traditions du design thaïlandais.

En bas, une salle aux accents de rouge et de noir soulignée par un luminaire design que l'on peut tamiser au gré de ses envies. Sur les côtés, deux alcôves où l'on peut se retrouver le temps d'un instant. Au fond, on peut apercevoir le chef qui s'affaire à nous concocter de bons petits plats.

200m<sup>2</sup> repartis sur deux étages, avec une capacité de 100 personnes et ouvert 7/7 en continu,



**La Brasserie Thai** appelle une carte simple mais authentique, équilibre parfait entre parfums, saveurs et textures. C'est une cuisine traditionnelle très riche en épices qui met à l'honneur des produits exotiques comme le lait de coco, la citronnelle, la coriandre, la bergamote, le basilic rouge, la menthe ou encore le piment.

Délicate, elle mêle avec subtilité herbes, condiments et modes de cuisson. Saine et légère, elle s'articule autour d'ingrédients de base tels que les viandes, les volailles, les poissons, les aromates et plus particulièrement le riz, un élément essentiel de la cuisine thaïlandaise. Le raffinement de la présentation des plats en fait une cuisine haute en formes et en couleurs.



La Brasserie Thai revisite les grands classiques de la gastronomie thaïlandaise avec des plats signatures comme la soupe Tom Yam, soupe thaïlandaise par excellence, mélange rafraichissant de plantes assorties de champignons, crevettes ou poulet ou bien la fameuse salade Som Tam, très populaire au nord-est de la Thaïlande.

On retrouve également l'incontournable Pad Thai, plat typique fait à base de pâtes de riz sautées, soja et œuf, carottes, assorties de crevettes-poulet ou bœuf ainsi que des rouleaux de printemps, news, brochettes de poulet satay, Bo Bun, ou Keng Dang

Côté sucré, on retrouve un stand iceRoll. Connaissez-vous ? C'est une attraction en Thaïlande!

L'iceRoll réalise de petits rouleaux glacés à la demande, sucré ou salé et aucun conservateur n'est ajouté.

**La Brasserie Thai**

5, rue Poulbot 75018 Paris

Tel : 09 86 53 43 32

[www.brasseriethai.fr](http://www.brasseriethai.fr)