



LA CUISINE THAÏE ENTRE AUTHENTICITÉ ET OCCIDENTALISATION :

LE CAS DES RESTAURANTS DES PLAGES DE KATA ET DE KARON

À PHUKET

มหาวิทยาลัยศิลปากร **par** สงวนลิขสิทธิ์

Kingkan KONGIN

**Ce mémoire fait partie des études supérieures conformément
au règlement du Diplôme d'Études Supérieures
MASTER DE FRANÇAIS POUR LE TOURISME CULTUREL
Département des Langues Occidentales
École des Études Supérieures
UNIVERSITÉ SILPAKORN**

2010

**LA CUISINE THAÏE ENTRE AUTHENTICITÉ ET OCCIDENTALISATION :
LE CAS DES RESTAURANTS DES PLAGES DE KATA ET DE KARON
À PHUKET**

par

Kingkan KONGIN

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

**Ce mémoire fait partie des études supérieures conformément
au règlement du Diplôme d'Études Supérieures
MASTER DE FRANÇAIS POUR LE TOURISME CULTUREL
Département des Langues Occidentales
École des Études Supérieures
UNIVERSITÉ SILPAKORN**

2010

อาหารไทยต้นตำรับกับการรับอิทธิพลตะวันตก
กรณีศึกษาร้านอาหาร หาดกะตะและหาดกะรน จังหวัดภูเก็ต

โดย

นางสาวกัญญาชญ์ คงอินทร์

มหาวิทาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาภาษาฝรั่งเศสเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ภาควิชาภาษาตะวันตก

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2553

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

L'École des Études Supérieures de l'Université Silpakorn a accepté le mémoire :
« La cuisine thaïe entre authenticité et occidentalisation : le cas des restaurants des
plages de Kata et de Karon à Phuket », proposé par M^{lle} Kingkan KONGIN dans le
cadre de master de français pour le tourisme culturel.

.....
(Professeur Assistant Dr. Panjai Tantatsanawong)

Doyen de l'École des Études Supérieures

...../...../.....

Directeurs de Recherche

1. Professeur Assistant Dr. Sukanya Nanthasilp
2. Dr. Frédéric Carral
3. Professeur Dr. Jean-Marcel Paquette

Le jury

..... Présidente
(Professeur Dr. Sodchuen Chaiprasathna)

...../...../.....

..... Membre Membre
(Dr. Émilie Testard Blanc) (Professeur Assistant Dr. Sukanya Nanthasilp)

...../...../.....

..... Membre Membre
(Dr. Frédéric Carral) (Professeur Dr. Jean-Marcel Paquette)

...../...../.....

51111302 : MASTER DE FRANÇAIS POUR LE TOURISME CULTUREL

MOTS CLÉS : ALIMENTATION, CUISINE THAÏE, AUTHENTICITÉ,
OCCIDENTALISATION, EXOTISME, KATA, KARON, PHUKET

KINGKAN KONGIN : LA CUISINE THAÏE ENTRE AUTHENTICITÉ ET
OCCIDENTALISATION : LE CAS DES RESTAURANTS DES PLAGES DE KATA
ET DE KARON À PHUKET, DIRECTEURS DE RECHERCHE : PROFESSEUR
ASSISTANT DR. SUKANYA NANTHASILP, DR. FRÉDÉRIC CARRAL,
PROFESSEUR DR. JEAN-MARCEL PAQUETTE, 116 PP.

Cette recherche a pour but d'étudier les grands traits caractéristiques de l'alimentation thaïe et le phénomène de son occidentalisation.

Dans notre mémoire, nous présentons d'abord l'histoire de la cuisine thaïe à partir de sources documentaires. Puis, nous formulons notre sujet en le mettant en rapport avec les études actuelles en sociologie de l'alimentation. Nous retenons deux concepts opératoires « la recherche d'authenticité » et « la recherche d'exotisme » qui nous ont aidée à construire notre problématique.

Nous présentons ensuite notre enquête de terrain qui s'est déroulée en deux fois, une pré-enquête par questionnaire écrit auprès de 50 touristes puis une deuxième enquête qui comprend des entretiens avec 22 touristes, des entretiens avec 10 restaurateurs plus une collecte de documents (brochures, menus de restaurants, photographies).

Dans l'analyse des résultats, nous constatons que la majorité des touristes recherchent surtout l'exotisme culinaire et non une cuisine thaïe réellement authentique. Ils demandent aussi du « confort », c'est-à-dire une certaine adaptation à leurs cultures et habitudes alimentaires. Nous pensons également que les restaurateurs en sont conscients et essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales.

Nous espérons que ce travail aidera à mieux comprendre les adaptations de la tradition de cuisine thaïe aux attentes des touristes internationaux dans les restaurants thaïs.

Département des Langues Occidentales École des Études Supérieures, Université Silpakorn Année académique 2010
Signature de l'étudiant
Signature des directeurs de recherche 1. 2. 3.

Remerciements

Qu'il me soit permis d'exprimer ma gratitude la plus sincère à tous ceux qui m'ont aidés à réaliser ce mémoire par leurs encouragements et leurs suggestions bienveillantes.

Tout d'abord, je remercie profondément Dr. Sodchuen CHAIPRASATHNA, la directrice du programme de MAFCT dont les conseils, la sollicitude et le soutien chaleureux ont été précieux. De plus, elle m'a aidé pour obtenir ma bourse. Je suis reconnaissante à mes mécènes, Monsieur Luc ROGMANS et Dr. Jean Marcel PAQUETTE pour leur soutien financier pendant mes études de master.

Ensuite, je tiens à exprimer ma gratitude à Dr. Sukanya NANTHASILP, Dr. Frédéric CARRAL et Dr. Suthisa ROJANA-ANUN CARRAL, mes directeurs de recherche qui m'ont suivie pendant les deux années qu'a duré ma recherche. Je remercie aussi Dr. Émilie TESTARD BLANC, membre de jury pour avoir lu avec attention ce mémoire. Mes remerciements et ma profonde gratitude vont également à tous les professeurs du département de Français de la faculté d'Archéologie, Université Silpakorn, pour leur soutien chaleureux et constant.

De plus, je remercie Monsieur Frédéric INSISIENMAY qui a corrigé mon français pour la partie historique sur la cuisine. Je remercie aussi Dr. Ubonwan CHOTTIVISIT, ma chère professeure de l'université Prince de Songkla, qui m'a toujours encouragée.

Finalement, ma gratitude infinie va à toute ma famille ; en particulier, à mon père et ma mère qui m'ont soutenue durant toutes mes études, qui attendent ma réussite avec patience et qui sont toujours à côté de moi. Je remercie aussi toutes les personnes rencontrées lors de mon enquête de terrain, ainsi que tous mes camarades qui m'ont accompagnée pendant mes études.

Table des matières

	Pages
Résumé en français _____	d
Résumé en thaï _____	e
Remerciements _____	f
Table des tableaux _____	i
Introduction _____	1
Chapitre I : Histoire et sociologie de l'alimentation _____	1
1.1. L'histoire de la cuisine thaïe _____	2
1.2. La cuisine régionale _____	6
1.3. L'authenticité et l'occidentalisation de la cuisine thaïe _____	8
Chapitre II : Terrain d'étude _____	17
2.1. Présentation générale de Phuket _____	17
2.2. Le choix des plages de Kata et de Karon _____	20
Chapitre III : Hypothèses et méthodes de travail _____	23
3.1. Hypothèses du travail _____	23
3.2. Méthodologie du travail _____	25
Chapitre IV : Analyse des résultats _____	28
4.1. Questionnaire _____	28
4.2. Entretien oral auprès des touristes internationaux _____	37
4.3. Entretien oral auprès des restaurateurs _____	51
Conclusion _____	62
Bibliographie _____	65
Glossaire des noms thaïs et des noms de plats _____	69
Annexes	

	Pages
Annexe A : Les revues publicitaires des restaurants _____	73
Annexe B : La carte des plages de Kata et de Karon à Phuket _____	74
Annexe C : Illustrations des plats _____	75
Annexe D : Les photographies du terrain d'étude _____	78
Annexe E : Questionnaire écrit de l'enquête exploratoire _____	82
Annexe F : Guide d'entretien pour l'enquête par entretien oral _____	85
Annexe G : Transcription des menus et leur traduction en français _____	87
Exemple de menus : le restaurant Karona (Fac-similé) _____	87
1. Menu 1 (Hôtel Karona Resort and Spa) _____	88
2. Menu 2 (Hôtel Karon) _____	93
3. Menu 3 (Hôtel Kata Bhuri, bar de la piscine) _____	97
4. Menu 4 (Hôtel Kata Thani) _____	98
5. Menu 5 (Hôtel anonyme – Room Service) _____	100
6. Menu 6 (Restaurant Tangerine) _____	102
7. Menu 7 (Restaurant Khun Mae Iem) _____	105
8. Menu 8 (Restaurant Cinnamon) _____	109
9. Menu 9 (Restaurant anonyme, plage de Karon) _____	110
10. Menu 10 (Restaurant Rimtan Seafood) _____	111
Curriculum Vitae _____	116

Table des tableaux

	Pages
1. Tableau récapitulatif des données par questionnaire_____	29
1.1 Âge_____	31
1.2 Statut familial_____	31
1.3 Statut socio-professionnel_____	32
1.4 Niveau d'éducation_____	32
1.5 Origine nationale_____	33
1.6 Religion_____	33
1.7 Plats préférés_____	35
1.8 Plats décevants_____	35
2. Tableau récapitulatif des données par entretiens_____	38
2.1 Âge_____	40
2.2 Origine nationale_____	41
2.3 Données du TAT pour la proportion par nationalités_____	42
2.4 Tableau statistique des touristes arrivés à Phuket en 2009 et 2010_____	43
2.5 Profession_____	45
2.6 Motif du séjour_____	46
2.7 Plats préférés_____	47
2.8 Recherche exotisme hors vacances_____	48
3. Tableau des spécialités culinaires des restaurants de Kata et de Karon_____	51
4. Tableau récapitulatif des données du corpus de menus_____	56
4.1 Tableau des principaux plats thaïs le plus souvent proposés_____	57
4.2 Tableau des langues utilisées pour les menus_____	59
4.3 Tableau des 12 plats thaïs les plus proposés dans les 10 menus_____	60

Introduction

Pris sous l'aspect de l'anthropologie alimentaire, l'homme et les aliments sont indissociables. Le mode de vie et les habitudes alimentaires conditionnent l'existence sociale des individus. De nos jours, avec la mondialisation, le mode de vie a évolué notamment dans les habitudes et comportements alimentaires. En Thaïlande, pays touristique, les traditions alimentaires s'adaptent à la clientèle étrangère.

Le but de notre recherche est d'étudier les grands traits caractéristiques de l'alimentation thaïe et le phénomène de son occidentalisation. Notre recherche porte donc sur les concepts d'occidentalisation et d'authenticité. « L'authenticité » dans le domaine culinaire peut être étudiée selon trois angles différents :

- L'immutabilité de la recette « originelle » ou la fidélité à l'esprit de la recette,
- La préparation dans un contexte « originel » (lieu, produits et cuisiniers locaux),
- et enfin la notion de l'exotisme culinaire.

Dans notre travail, ce dernier angle nous a paru important et pertinent. Nous pensons en effet que la majorité des touristes recherchent surtout l'exotisme culinaire et non une cuisine thaïe réellement authentique. Ils demandent aussi du « confort », c'est-à-dire une certaine adaptation à leurs cultures et habitudes alimentaires. Nous pensons également que les restaurateurs en sont conscients et essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales.

Pour atteindre notre but (comprendre comment les restaurateurs thaïs s'adaptent à la clientèle occidentale), nous utilisons dans cette étude la méthode de la recherche documentaire, le questionnaire et l'entretien. Nous avons commencé notre travail par la lecture et l'étude d'ouvrages généraux sur l'alimentation et l'histoire de la cuisine thaïe : les ingrédients, les modes culinaires, la présentation des plats, etc. Pour chercher à vérifier nos hypothèses, nous utilisons le questionnaire écrit exploratoire

puis l'entretien oral auprès de la clientèle internationale et des chefs dans différents restaurants sur le terrain choisi.

Notre mémoire de recherche se compose de quatre chapitres. Après cette brève introduction, nous présentons, dans le chapitre I, les généralités sur l'alimentation ainsi que les approches théoriques à propos de cette notion en rapport à notre sujet.

Ensuite, dans le chapitre II, nous décrivons notre terrain d'étude : une brève description de Phuket afin de mieux comprendre cette province touristique ainsi que le choix de l'objet et du terrain d'étude (les restaurants thaïs sur les plages Kata et Karon).

Dans le chapitre III, nous présentons notre problématique et les hypothèses générales qui nous ont guidée dans le déroulement de notre recherche et la méthodologie de notre travail.

Dans le chapitre IV concernant l'analyse des résultats de l'enquête, nous expliquons dans quelle mesure nos hypothèses sont ou non vérifiées.

Dans la conclusion, nous reformulons notre problématique de départ en prenant en compte notre première expérience de recherche et nous réfléchissons à l'importance de l'alimentation dans la pratique touristique.

La partie annexe de notre recherche comprend les différentes données recueillies lors de notre enquête : exemplaires de l'enquête exploratoire (questionnaire en anglais) et de l'entretien oral en français et en anglais, des illustrations et le corpus de menus.

Nous espérons que notre recherche permettra de mieux comprendre en quoi les pratiques alimentaires des touristes occidentaux en Thaïlande constituent un lieu de rencontre entre culture thaïe et occidentale.

Chapitre I

Histoire et sociologie de l'alimentation

En ce qui concerne l'étude de l'alimentation, nous pouvons consulter des ouvrages anthropologique, sociologique, marketing, etc. Dans ce chapitre, nous présentons d'abord, l'histoire générale de la cuisine thaïe, puis la cuisine régionale, et en dernier, l'authenticité et l'occidentalisation de la cuisine thaïe dans le cadre de la sociologie alimentaire.

Il existe de nombreux critères pour classifier les aliments : comestibles / non comestibles, crus / cuits, chauds / froids, sucrés / salés, amers / fades, qualité nutritive faible / qualité nutritive élevée (protéines / carbohydrates / minerais / vitamines / graisse / eau), végétaux / animaux, rare / commun, appétissant / dégustant, licite / illicite, etc.

Dans le bouddhisme, les aliments sont par exemple divisés en plusieurs types : *Machamansaharn* (d'origine animale (viande, lait, œufs)), *Prueksaharn* (d'origine végétale (légumes, céréales, fruits, herbes et épices)), *Panaharn* (les liquides). D'après la médecine thaïe traditionnelle, les aliments peuvent être divisés en trois groupes : ceux qui sont nuisibles à la santé, ceux qui sont bénéfiques à la santé et ceux qui sont neutres.

Selon les époques, les cultures, les classes sociales et d'autres facteurs, les goûts et préférences en matière alimentaire diffèrent. Dans le passé, l'homme consommait une nourriture différente de celle d'aujourd'hui. Des interdits et des tabous alimentaires sont courants dans toutes les cultures. Les religions dictent souvent les habitudes alimentaires. Les musulmans ne consomment pas de porc. Le lait de la vache et les noix de coco sont des aliments nobles pour les brahmanes. L'explication de l'interdit pour les noix de coco est analogique : les noix de coco possèdent trois trous comparables aux trois yeux du dieu Shiva. Les catholiques ne mangeaient pas de viande le vendredi pour commémorer le sacrifice de Jésus-Christ. Les juifs ne mélangent pas lors d'un même repas, de la viande et des produits laitiers.

Les aliments sont ainsi fortement liés à l'idéologie et aux croyances. Si les rituels magiques sont en disparition dans la plupart des sociétés contemporaines, le souvenir des correspondances magiques pèse souvent, encore aujourd'hui, sur les choix alimentaires. La relation entre le régime alimentaire d'une société et ses croyances religieuses n'est pas moins importante.

Pour Claude Fischler¹ « *l'alimentation est du domaine de l'appétit et du désir gratifié, du plaisir mais aussi de la méfiance, de l'incertitude, de l'anxiété* » mais enfin, l'alimentation présente la personnalité du mangeur moderne : elle est à la fois une fonction biologique vitale et une fonction sociale essentielle.

1.1 L'histoire de la cuisine thaïe

La Thaïlande est un grand producteur et exportateur dans le secteur de l'agro-alimentaire. La cuisine thaïe tient une place importante dans le patrimoine culturel du pays, transmise de génération en génération. Elle peut être vue comme une ambassadrice de l'image de la Thaïlande dans le monde entier.

L'époque Sukhothai (1238 - 1438)

La cuisine thaïe à l'époque de Sukhothai est décrite dès la célèbre inscription sur la stèle du roi Ramkhamhaeng et dans certaines œuvres littéraires comme « Les Trois Mondes de Phra Ruang » (ไตรภูมิพระร่วง) écrit par le roi Lithai. On y parle de la cuisine thaïe où le riz est un plat principal avec des mets (qui se prennent avec du riz) et où la plupart des plats sont faits à base de poissons et de viandes. Il a dit aussi que les fruits et les légumes sont abondants à cette époque.

L'époque Ayutthaya (1350 - 1767)

Cette période, en particulier le XVII^e siècle, est considérée comme l'âge d'or du Siam. Cette prospérité est associée aux nombreuses relations entretenues par le Siam avec d'autres pays aussi bien occidentaux qu'orientaux. Par exemple, Simon de

¹FISCHLER Claude, L'Homnivore, Ed. Odile Jacob, 1990, p. 5.

La Loubère, venu en tant qu'ambassadeur, avec une mission diplomatique française en 1637, fut frappé par la frugalité du régime alimentaire thaï : « *Un Siamois, écrivait-il, fait un très bon repas avec une livre de riz par jour, ne coûtant pas plus d'un liard, et un peu de poisson séché ou salé...* »². Selon le récit d'un prêtre étranger anonyme, la cuisine internationale est arrivée de façon importante en Thaïlande sous le règne du roi Narai notamment pour les cuisines japonaise, portugaise, espagnole, perse et française. Ce qui veut dire que la Thaïlande a accepté l'influence des cuisines étrangères. Dona Guymar, une Portugaise, était chef de la cuisine à la cour après la mort du roi Narai. Elle était capable de cuisiner des plats étrangers tels que des plats chinois, perses, portugais, français, espagnols, indiens ou encore japonais. L'influence de la cuisine chinoise remonte à une période antérieure à l'époque d'Ayutthaya. La plupart des cuisines étrangères étaient d'abord introduites auprès de la cour royale puis devenaient accessibles au peuple pour être enfin considérées comme de la cuisine traditionnelle thaïe.

L'époque Thonburi (1767-1782)

Le livre « Mae Krua Hua Pa » (แม่ครัวหัวป่าก์), est le premier livre de recettes de cuisine thaïe. Il a été écrit par Madame Plian Phasakonwong (คุณหญิงเปลี่ยน ภาสกรณรังษ์) au début de l'époque Rattanakosin³. Dans ce livre, elle essaie de transmettre la culture alimentaire thaïe depuis l'époque de Sukhothai et l'époque d'Ayutthaya jusqu'à l'époque de Thonburi. Pour elle, la transmission des traditions culinaires se fait par les serviteurs du palais et les traditions familiales. La cuisine de l'époque de Thonburi ressemble à celle de l'époque d'Ayutthaya. Mais il faut noter que les plats

² JACQ-HERGOUALC'H Michel, *Étude historique et critique du livre de Simon de La Loubère « Du Royaume de Siam »*, Éditions Recherche sur les civilisations, Paris, 1987, pp.7-10.

³ พัชรนันท์ ศรีม่วง และคณะ. โครงการวิจัยและพัฒนาตำรา食谱อาหารสุขภาพ จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ (ระยะสี่ปีคั่น). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549, หน้า 7-10 (Phatthanan SIMUANG Lae Khana. « Khrongkanwichai Lae Phatthana Tamrap Chut Ahan Sukkhaphap Chak Thongthin Su Khrua Lok Korani Sueksa Ahan Thongthin Phak Nuea (Raya Suep Khon) » Krungthep Mahanakhon: Ratchaphat Suan Dusit University, 2006, pp.7-10)

les plus consommés de l'époque de Thonburi sont les plats chinois. Nous ne remarquons pas d'évolution claire de la cuisine thaïe dans cette époque parce que cette période a duré seulement quinze ans. Mais c'était une période de reconstitution des traditions après la destruction d'Ayutthaya.

L'époque Rattanakosin (1782 à nos jours)

Cette époque se scinde en deux périodes : la première période (du roi Rama I au roi Rama III) et la deuxième période (du roi Rama IV au roi Rama IX).

La première période (1782 – 1851)

La cuisine thaïe de cette période ressemble à celle de l'époque de Thonburi et ne comprend que des plats principaux et desserts. Plus tard, les hors d'œuvres apparaissent sous l'influence de la cuisine chinoise et s'intègrent petit à petit à la cuisine thaïe. Des ouvrages de cette époque tels que le poème กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน « Kap He Ruea Chom Khrueng Khao Wan »⁴ composé par le roi Rama II ou bien le journal de la princesse Kromluang Narinthornthevi⁵ qui parle des mets dans le menu lors de la célébration de la statue du Bouddha d'Émeraude, montrent l'existence de plats très raffinés et de plats d'influence étrangère (chinoise, musulmane, persane, etc.) dans les repas royaux ou lors des grandes cérémonies.

La deuxième période (1852 – à nos jours)

La deuxième période connaît le rétablissement des relations diplomatiques, interrompues à la mort du roi Narai, avec les puissances occidentales. C'est aussi la période de la colonisation européenne en Asie du Sud-Est. Sous le règne du roi

⁴ พัชรนันท์ ศรีม่วง และคณะ. โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพ จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ (ระยะสี่ปีคั่น). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549 : 9.

(Phatthanan SIMUANG Lae Khana. « Khrongkanwichai Lae Phatthana Tamrap Chut Ahan Sukkhaphap Chak Thongthin Su Khrua Lok Korani Sueksa Ahan Thongthin Phak Nuea (Raya Suep Khon) » Krungthep Mahanakhon: Ratchaphat Suan Dusit University, 2006, p. 9.)

⁵ Ibid.

Rama IV, l'imprimerie est créée, donc beaucoup de recettes de cuisine thaïe ont été imprimées. Notamment, sous le règne du roi Rama V, œuvre, intitulée « Klai Ban Chot Mai Het Sadet Praphatton » ไกลบ้าน จดหมายเหตุดั่งประพาสต้น⁶ présente la cuisine thaïe et ces variétés de plats destinés à la cour et au peuple. Elle présente aussi les assaisonnements à base de piments qui sont typiques de la cuisine thaïe et remontent à l'époque de Rattanakosin comme l'atteste un texte de Sir John Bowring en 1855 : « *Les Siamois préparent des quantités considérables de curry pour leur consommation quotidienne. Ces curries sont généralement si forts qu'ils emportent la bouche d'un Européen.* ».⁷

Au début du règne du roi Rama VII, le Siam a connu une grande influence occidentale notamment parce que beaucoup de Thaïs vont faire leurs études dans les pays occidentaux. C'est ainsi que la cuisine occidentale a fait son apparition. La cuisine thaïe, elle, a commencé à être connue dans le monde dans les années 1950. Ainsi apparaissent à cette époque, les recettes et livres de cuisine thaïe traduits en langues étrangères, de même qu'il existe des livres écrits et publiés par des auteurs étrangers.

Le Dr. Malcolm Smith, un médecin à la cour du Siam (*A Physician at the Court of Siam., 1947*), médecin de certains membres de la famille royale au début du XXe siècle, a décrit le palais intérieur, et notamment la partie la plus secrète du Grand-Palais de Bangkok où résidaient les femmes de la cour. À l'apogée du règne de Rama V, on ne comptait pas moins de trois mille femmes. En vérité, le palais intérieur était une sorte d'école destinée à parfaire l'éducation des femmes de la cour, on y apprenait les raffinements aristocratiques. Pendant leurs loisirs, les femmes s'initiaient aux arts les plus raffinés, en particulier à l'art de la décoration florale, tressant des couronnes de fleurs parfumées aux motifs très recherchés. Elles apprenaient à confectionner des mets ayant un goût délicat et provoquant le plus bel effet décoratif.

⁶ Ibid., p.8.

⁷ Cité par KRAUSS Sven et SANGUANWONG Vira (traduction française PIGANIOL Agnès), *Cuisine de Thaïlande*. Bangkok : Asia Books, 1999, p.15.

La cuisine du palais que l'on retrouvait, en fait, dans la plupart des maisons aristocratiques, était caractérisée par les longues heures de travail consacrées à la préparation et à la décoration. Mais le plus étonnant dans les arts du palais était la sculpture des fruits et des légumes. Pastèques, mangues, tomates, citrouilles, oignons verts, piments, racines de gingembre et autres innombrables garnitures et douceurs devenaient des fleurs, des feuilles et des motifs abstraits sous le couteau habile du sculpteur, et la confection de ces œuvres d'art demandait parfois plus de temps que la présentation des plats qu'elles ornaient. La cuisine du palais n'a pas disparu avec le monde secret où elle était née. Elle a survécu à travers les descendants des femmes de la cour et, surtout ces dernières années, elle a été découverte par un plus large public grâce à plusieurs restaurants qui s'enorgueillissent des créations de cette cuisine unique.

1.2 La cuisine régionale

La cuisine thaïe est traditionnellement divisée en quatre cuisines régionales : la cuisine thaïe du nord, la cuisine thaïe du nord-est, la cuisine thaïe centrale et la cuisine thaïe du sud. Pour cette description, nous nous référons principalement à l'ouvrage « Cuisine de Thaïlande » de Sven Krauss et Vira Sanguanwong.

Dans les montagnes du nord, par exemple, près des frontières avec la Birmanie et le Laos, les habitants préfèrent le riz gluant cuit à la vapeur qu'ils roulent en petites boules et trempent dans une sauce. Les curries de cette région, sans lait de coco, sont moins épais que dans le centre ou dans le sud. Il existe aussi *Nam Phrik Ong*, (น้ำพริก อ่อง) une sauce servie avec des légumes crus et de la couenne de porc frite. Quant c'est la saison, le fruit le plus apprécié est le *longan* (ลำไย), on en trouve dans presque tous les villages. Il existe dans le Nord une forme de table à dîner appelée *Khantok* (ขันโตก), c'est une table basse et ronde en bambou tressé naturel ou laqué. Les convives s'assoient par terre au tour de cette table et chacun se sert librement.

Comme le Nord, le Nord-est de la Thaïlande a aussi longtemps été tenu à l'écart de la vie cosmopolite de Bangkok. L'Isan, comme l'appellent les Thaïs, était la plus pauvre des quatre grandes régions, avec un sol stérile et des sécheresses

dévastatrices. Outre des aliments habituels (poissons, riz, légumes, volailles, etc.), on y consomme des larves, des sauterelles, des œufs de fourmis, des insectes, le curry d'escargot et le poisson fermenté à l'odeur terriblement forte, etc. Mais d'autres plats moins « étranges » de cette région sont de plus en plus appréciés en Thaïlande tels que le *Somtam* (ส้มตำ) (salade de papaye verte épicée) ou le *Lap* (ลาบ) (salade de viande hachée épicée). La cuisine du nord-est ressemble à celle du Laos qui se trouve de l'autre côté du Mékong. L'aneth, que les Thaïs appellent *Phak Chi Lao* (ผักชีลาว) ou coriandre laotien, s'utilise comme garniture, et le riz gluant est préféré au riz normal.

La région centrale est constituée par les plaines du Centre. À Bangkok où plus de dix millions d'habitants vivent, nous trouvons actuellement presque toutes les cuisines du pays et du monde. Nous pouvons y découvrir la cuisine dite royale dont les spécialités, réputées pour leur élégance, sont servies dans les grands restaurants. Mais ce que la ville offre de plus typique, ce sont ces repas à base de nouilles chinoises, servis un peu partout par des marchands ambulants. La cuisine de cette région est également moins relevée que celles du Nord-est et du Sud. Les habitants consomment les plats variés et raffinés, les plats sont souvent préparés avec le lait du coco et avec la pâte du curry comme *Kaeng Khiao Wan* (แกงเขียวหวาน), *Kaeng Phet* (แกงเผ็ด), *Kaeng Kari* (แกงกะหรี่), etc. Pour les hors d'œuvre et les desserts de cette région, ils sont variés par exemple, *Krathong Thong* (กระทงทอง), *Phankhlip* (ปั้นขลิบ), *Thong Yip* (ทองหยิบ) ou *Khao Chae* (ข้าวแช่). La plupart des plats sont accompagnés de composant: du porc séché et salé, du poisson séché, du gingembre conservé, etc.

Le Sud de la Thaïlande est constitué par une étroite péninsule qui descend jusqu'à la Malaisie, c'est un environnement très différent du reste du pays. Les zones cultivées sont généralement des plantations d'hévéas ou de cocotiers plutôt que des rizières ou des vergers, familiers des plaines centrales. Des villages qui bordent les deux côtes, l'une sur le golfe de Thaïlande, l'autre sur l'Océan indien, des milliers de bateaux partent chaque jour pour la pêche. Dans les mers, nous trouvons d'énormes fruits de mer : des poissons, des crabes, des moules, des calamars, des crevettes et des coquilles Saint-Jacques. Il y a aussi les plantations locales qui produisent des noix de

cajou, servies seules ou en garniture, et des ananas petits mais juteux qui sont très appréciés en dessert. Les gens du sud mangent une nourriture très épicée. Ils aiment particulièrement le goût amer d'un haricot local, de forme plate, appelé *Sato* (สะตอ).

Il faut mentionner le *Kaeng Matsaman* (แกงมัสมั่น), un curry style indien avec de la cardamome, des clous de girofle, de la cannelle, du poulet ou du bœuf. Il y a aussi les currys malais de poisson et le *Sate* (สะเต๊ะ) indonésien, fait de morceaux de viande marinés piqués sur des brochettes, servis avec une sauce de cacahuètes relevée. La cuisine du Sud est marquée par l'influence des cuisines malaises et indonésiennes mais aussi par la présence de nombreux cocotiers : le lait de coco est ici à la base des préparations.

1.3 L'authenticité et l'occidentalisation de la cuisine thaïe

« Dans les rivières, il y a des poissons, dans les rizières, il y a du riz », cette célèbre inscription est attribuée au roi Ramkhamhaeng de Sukhothai qui fut le premier royaume thaï indépendant fondé au début du XIII^e siècle. Cette inscription témoigne de la richesse naturelle du royaume et atteste qu'à cette époque, le riz et les poissons étaient déjà les composants essentiels de la cuisine thaïe. C'est du moins ainsi que la plupart des Thaïs voient leur pays et qu'ils le présentent aux étrangers. Au cours des siècles, de nouveaux ingrédients, d'origines diverses, sont venus s'ajouter aux ingrédients traditionnels de base. Certains provenant de pays asiatiques comme la Chine ou l'Inde, d'autres comme le piment, le maïs ou les tomates, de contrées plus lointaines telles la Perse et le Portugal ou même l'Amérique, et ce, par différents biais.

Selon un document intitulé « Saveurs de Thaïlande »⁸ imprimé en Thaïlande en 2007 par la Division de production publicitaire du TAT, *Tourism Authority of Thailand* ou l'Office du Tourisme de Thaïlande, il existe le nombre d'ingrédients qui

⁸ Office du Tourisme en Thaïlande, Saveurs de Thaïlande, Bangkok : la Division de production publicitaire, 2007, pp. 4-10.

font partie de la cuisine thaïe traditionnelle comme le basilic, le piment, la coriandre ou le galanga. Ils sont certes présents dans plusieurs recettes de plats thaïs mais ces ingrédients ne se trouvent pas uniquement en Thaïlande et sont employés aussi dans d'autres pays et sur d'autres continents. Ainsi, le basilic est depuis très longtemps utilisé dans la cuisine italienne, le piment est un des ingrédients des plats traditionnels de pays africains, américains (Amérique central ou Amérique du sud) ou asiatiques. La nature des ingrédients n'est donc pas vraiment un critère de classification sur lequel nous pouvons nous baser pour juger de l'authenticité, ou du moins de la spécificité thaïlandaise, des plats.

Si nous prenons les techniques culinaires comme critère d'authenticité, nous nous rendons tout de suite compte que dans la plupart des pays du monde, les mêmes techniques culinaires sont utilisées, comme : griller, poêler, farcir, saupoudrer, rouler, pétrir, napper ou mijoter. Les techniques de cuisine propres à un seul pays ou une seule culture sont très rares.

Quant à l'origine des plats, les recettes dites typiquement thaïlandaises ont très souvent des origines étrangères. Par exemple, la majorité des desserts traditionnels thaïs à base d'œufs sont d'origine portugaise, plusieurs recettes de curry sont d'origine indienne. Par ailleurs, les plats régionaux ne sont pas toujours considérés comme faisant partie de la cuisine thaïe traditionnelle. Or, ces plats sont présents dans tout le pays comme le *Somtām* (ส้มตำ) (la salade de papaye verte), le *Lap* (ลาบ) (la salade de viande hachée) ou le *Kaeng Tai Pla* (แกงไตปลา) (le curry à base d'abats de poisson). Ces exemples montrent également que l'origine des plats n'est pas non plus un critère fiable pour déterminer si une recette de cuisine est authentiquement thaïe ou non.

L'alimentation, ce n'est pas seulement ce qu'il y a dans les assiettes, c'est aussi la façon de servir (tous les plats en même temps ou un par un, comme l'entrée puis le plat principal et enfin le dessert), la façon de manger (par exemple, les articles de la table tels que les cuillères, les fourchettes, les couteaux, les serviettes...), les moments de prise des repas où l'ambiance et les façons de se comporter pendant les repas. Tous ces aspects de l'alimentation participent à l'image d'une cuisine authentique ou non, cependant il est également difficile de déterminer quelles sont les

façons de présenter, de manger ou quelles ambiances sont propres à l'alimentation thaïe authentique.

Pour illustrer cette difficulté à identifier quels sont les critères à prendre en considération pour déterminer l'authenticité culinaire, nous pouvons prendre l'exemple des objets de la table. À l'origine, les Thaïlandais n'utilisaient ni cuillères, ni fourchettes, ni couteaux et mangeaient avec les doigts. Le repas était généralement posé sur une natte. De nos jours et depuis fort longtemps, les Thaïs se servent principalement de cuillères et de fourchettes et recourent à d'autres objets seulement lorsqu'il s'agit de plats étrangers, par exemple, les couteaux pour la cuisine occidentale ou les baguettes pour la cuisine chinoise ou japonaise. Il est important de noter que les soupes de nouilles qui sont d'origine chinoise, font partie désormais des plats quotidiens de beaucoup de Thaïlandais, notamment ceux qui mangent hors de la maison. Les baguettes sont devenues des objets courants en Thaïlande. Par ailleurs, les Thaïs utilisaient des bols (souvent en métal) appelés *Khan* (ขัน) pour servir de l'eau, tous les membres de la même famille utilisaient le même bol familial pour boire. Depuis plusieurs générations, cette pratique est devenue très rare notamment dans le milieu urbain où la plupart des habitants ne connaissent que les verres comme récipients pour servir de l'eau à boire. Il est donc difficile, voire faux, de dire que les verres ne font pas partie des récipients traditionnels des Thaïs surtout au moment où la tendance est à remplacer les verres par les gobelets jetables en plastique.

Si le mot « occidentaliser » signifie « modifier conformément aux habitudes de l'Occident »⁹, on peut dire que l'influence occidentale en Thaïlande remonte au début du XVI^e siècle et se manifeste de nos jours partout en Thaïlande, même dans les endroits très rarement fréquentés par les Occidentaux. Le mode de vie thaïlandais est de plus en plus inspiré du modèle occidental. Les Thaïs de la classe moyenne consomment par exemple de plus en plus de plats d'origine étrangère surtout d'origine occidentale (pizza, spaghettis, cake, pâtisserie, etc.). Ils fréquentent de plus en plus les restaurants non pas pour la réputation de leurs nourriture mais parce qu'ils sont « branchés » alors qu'auparavant les restaurants étaient célèbres et fréquentés pour la qualité de leurs plats. La façon de manger évolue aussi, certains restaurants

⁹ Le nouveau petit Robert, 2006, p. 1765.

commencent à mettre les couteaux ou plusieurs verres (pour le vin et pour l'eau) sur la table. Il en va de même pour les horaires d'ouverture, les restaurants thaïs traditionnels ferment habituellement vers 20h00 alors que les clients occidentaux ne dînent que vers 19h00 ou 20h00. La cuisine thaïe actuelle est adaptée aux goûts étrangers. Donc, nous appelons ceci le phénomène de l'occidentalisation de l'alimentation thaïe.

A. L'authenticité, discussion théorique

L'authenticité est une notion complexe et difficile à appréhender car elle est subjective et ceci peut être constaté et remarqué quotidiennement. Certains considèrent une recette comme authentique lorsqu'elle n'a subi aucune modification tant au niveau des ingrédients qu'au niveau de la façon de préparer. Certains voient un lien étroit entre l'authenticité et le lieu de production : un *Tom Yam Kung* (ต้มยำกุ้ง) ne peut être authentique que s'il a été préparé dans son lieu d'origine, c'est-à-dire la Thaïlande, avec des ingrédients produits localement et par les gens locaux (ici les Thaïlandais). Quand il s'agit d'évaluer des plats étrangers, certains mesurent l'authenticité par l'écart existant par rapport à leurs propres cultures alimentaires. Autrement dit, plus une recette paraît différente et lointaine, plus elle est jugée authentique par les étrangers. Ce dernier point de vue est lié à la notion de l'exotisme.

Nous reprenons le concept de « l'authenticité » tel qu'il est défini dans *Cuisine et identité nationale en Australie*.¹⁰ Nous citons ci après la définition théorique qui nous a servi de guide :

¹⁰ BOILLOT-PATTERSON Kate, « Cuisine et identité nationale en Australie. », thèse non publiée présentée pour le doctorat de l'Université de Toulouse 2, 2008, pp. 35-42.

Tout d'abord Boillot-Patterson reprend les définitions des dictionnaires de langues :

L'authenticité est-elle une notion variable ?

Dans le débat sur l'identité, la ou les redéfinitions de l'authenticité sont incontournables. Ces deux concepts d'identité et d'authenticité sont intimement liés et souvent leur sens est galvaudé.

En voici quelques définitions générales :

Authentique : adj ; (authentike, XII ; lat. jur. Authenticus, du gr ;). Par ex. (XX) qui exprime une vérité profonde de l'individu et non des habitudes superficielles, des conventions. V. sincère ; juste, naturel, vrai. (Le Petit Robert)

Authentique : 2 dont la certitude, dont l'autorité ne peut être contestée. Traditions authentiques. (Le Littré)

Authentique : 1 dont l'exactitude, l'origine est incontestable 2 d'une sincérité totale (*dictionnaire non référencé par Boillot*)

Un peu plus loin, elle met en évidence trois dimensions de l'authenticité, comme facteurs opératoires pour l'étude sociologique : la différence, la valeur autochtone et la reproductibilité.

[...] pour Lisa Heldke¹¹, le concept « d'authenticité est inconsistant et incohérent, à la fois confus et source de confusion ». Elle propose ainsi, sans se prononcer réellement, trois définitions, d'une authenticité culinaire en mettant l'accent sur la différence, le motif (*sic*) ou la reproductibilité.

L'authenticité comme différence

Dans ce cas l'auteur fait de l'authenticité une valeur érigée par ceux qu'elle définit comme les « food adventurers ». Ces derniers brandissent l'authenticité comme une « arme culturelle », permettant un contrôle, une appropriation de la culture de l'autre et plus généralement, « un voyage » en toute sécurité dans d'autres cultures. Dans cette idée authenticité est la différence mesurée avec ses propres habitudes. Les « food adventurers » délaissent leur propre cuisine, la jugeant sans intérêt, pour des nourritures qu'ils estiment fascinantes, car éloignées de leurs propres règles alimentaires. Ce qu'ils identifient comme

¹¹ Lisa, Heldke, *Exotic Appetites : Ruminations of a Food Adventurer*, New York, Routledge, 2003, pp. 23-44.

authentique n'est que le différent, le nouveau, c'est-à-dire l'exotique. Il s'agit là de mets que les producteurs de cette « cuisine authentique » ne reconnaissent certainement pas comme leur cuisine traditionnelle, représentative de leur culture, bref véritablement authentique. On est frappé par la faible ressemblance entre des restaurants chinois à Paris, San Francisco, ou Sydney, qui servent une cuisine certainement éloignée de celle d'un restaurant populaire à Hong-Kong. Les attentes des consommateurs sont différentes, fondées à la fois sur leurs propres expériences, et sur leur culture. Lisa Heldke s'interroge sur cette fascination de l'autre. Elle y voit avant tout une frustration du consommateur à trouver dans sa propre cuisine un lien culturel avec sa propre histoire. Sa cuisine ne le fait plus rêver. Ces « food adventurers » ne s'identifient plus ou pas à leur cuisine. Leur « identité culturelle » est abolie. Toujours pour cet auteur, la quête des aventuriers de la cuisine est sans fin : une fois qu'ils sont devenus familiers avec une cuisine, ils la rejettent et se mettent à la recherche de cuisines différentes et nouvelles. Ce sont des « consommateurs », au sens strictement littéral, de cuisine.

L'authenticité comme valeur autochtone

Le facteur géographique est alors prédominant : selon ce concept, une cuisine ne peut être authentique si elle n'est pas élaborée dans son lieu d'origine. Cette localisation précise est la garantie d'une recette identique à celle d'origine.

Tel est aussi l'opinion de Ken Hom¹² quand il affirme :

« One cannot cook authentic Chinese food outside China. In China, the air, the water, the soil- everything is different. Even the spring onions taste different. French cooking is never the same elsewhere as it is in France ».

L'authenticité comme reproductibilité

En ce cas, l'authenticité est la reproductibilité, ou la prise en compte du facteur de temps : la cuisine est préparée de la même façon depuis qu'elle existe.

La conséquence de cette définition est qu'une cuisine authentique est nécessairement rigide, fondée sur des recettes immuables. Les variations, les altérations, même mineures, sont soupçonnées d'altérer l'authenticité. Lisa Heldke propose une extension, ou plutôt une alternative à cette définition rigide. Elle parle d'adaptabilité. Ainsi quand une population se trouve déplacée et, de ce fait, ne trouve plus forcément les ingrédients nécessaires à l'élaboration de sa cuisine d'origine, elle doit faire preuve d'une certaine adaptabilité pour continuer à produire une cuisine dans laquelle elle se reconnaisse et s'identifie. L'auteur considère cette adaptabilité comme un facteur essentiel d'authenticité, affirmant que toute

¹² Ken Hom, *Ken Hom's East Meets West Cuisine*, London, Macmilln, 1989, cited in Cherry Ripe, *Culinary Cringe*, 1993, p.5.

cuisine à subi des contraintes au cours de son histoire, des modifications, bref, une évolution qui ont finalement abouti à son état actuel ». Comme Jean-François Revel, elle insiste sur une histoire de la cuisine, indissociable de son authenticité.

Selon Arjun Appadurai,¹³ l'authenticité est « *une valeur à atteindre... une norme immanente... ou externe* ». C'est-à-dire que l'authenticité est un idéal social mais Arjun Appadurai se contente de poser la question des différents acteurs qui sont susceptible de construire cette norme sans décider lequel est le plus important.

Cependant, pour David Bell et Gill Valentine,¹⁴ l'authenticité est considérée comme un instrument de pression sur le consommateur. Nous pensons que ce concept est particulièrement pertinent lorsqu'il s'agit de vendre, avec pour cible le touriste.

Selon nous, il n'y a peut-être pas de cuisine authentique mais il y a un discours sur l'authenticité de la cuisine thaïlandaise et il y a une offre commerciale dirigée vers la clientèle touristique.

B. L'exotisme, discussion théorique

Dans *Le nouveau petit Robert*,¹⁵ l'exotique est défini comme ce « *qui n'appartient pas aux civilisations de l'Occident ; qui provient des pays lointains et chauds* ». Et l'exotisme signifie « *1. Caractère de ce qui est exotique. 2. Goût des choses exotiques, des mœurs, coutumes et formes artistiques des peuples lointains (souvent appréhendées de manières superficielles)* ».

Nous pouvons dire que « l'exotisme (du grec tardif *exô-* « au dehors », *exôtikos* « étranger, extérieur ») est une attitude culturelle de goût pour l'étranger, une xénophilie. L'exotisme culinaire nourrit des liens avec l'histoire de la gastronomie et avec les pratiques de contact avec l'étranger (exploration, commerce, colonisation, immigration, tourisme) : il relève ainsi du fait social et historique.

¹³ Cité par Kate Boillot-Patterson, 2008, p. 25.

¹⁴ Ibid., p. 45.

¹⁵ Le nouveau petit Robert, 2006, p. 999.

« L'exotisme culinaire met en scène un « Autre » à la fois proche et lointain, semblable et différent dont l'appropriation sociale de l'altérité se révèle tout à la fois une réduction et une reconnaissance de la différence. ».¹⁶

Selon Faustine Régnier¹⁷, « *l'exotisme culinaire repose sur la recherche de sa proximité avec les goûts nationaux, qui passe par une adaptation à ces derniers. Ainsi est sélectionné, dans l'exotisme, ce qui est conforme au goût national, est retenu ce qui est le plus semblable aux aliments et aux plats connus et ce qui peut s'inscrire dans un cadre culinaire familier, car un produit exotique se diffusera d'autant plus vite et d'autant plus facilement qu'il ressemble à un aliment autochtone. Cette ressemblance, en effet, sécurise le mangeur* ».

« *L'exotisme culinaire est la sélection du plat le plus proche des préparations nationales.../... par exemple, les gnocchis sont un marqueur fort de l'exotisme italien en Allemagne mais pas en France. C'est que les gnocchis s'apparentent à des préparations connues en Allemagne : les boulettes de pommes de terre et autres*

Knödel ou Klösse. »-Ainsi la revue allemande *Brigitte*, n°4, 7 février 1990, p. 222¹⁸ explique que les gnocchis, « *charmantes miniatures de nos Knödel géants* », sont « *la variante italienne de nos boulettes de pommes de terre* ».

Si on veut appliquer l'idée de Faustine Régnier au tourisme en Thaïlande, on peut supposer que le succès du Tom Yam Kung auprès des Français est dû à sa ressemblance à la bouillabaisse ou à la bisque de homard ou bien que la préférence du riz gluant sur le riz normal est due à sa plus grande proximité avec la consistance du pain.

Faustine Régnier dit aussi que l'exotisme culinaire est un moyen de donner « *une valeur symbolique de l'identité d'un groupe étranger* » à travers « *un plat typique* », par exemple le chili con carne pour le Mexique. L'exemple du chili con carne est d'ailleurs caractéristique de l'écart entre l'image symbolique et la réalité ; car ce plat, symbole à l'étranger de la cuisine mexicaine, est en fait un plat typique du Texas. Si on veut citer un plat typique symbole à l'étranger de la cuisine thaïlandaise,

¹⁶ RÉGNIER Faustine, *Exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'Autre*, collection Lien social, Presses universitaires de France, 2004, p.92.

¹⁷ Ibid.

¹⁸ Cité par Faustine Régnier, 2004, p. 94.

« le plat emblématique », cela pourrait être : le *Tom Yam Kung*, le *Somtam* ou le *Phat Thai* (ผัดไทย), le *Khao Phat* (ข้าวผัด), etc.

Faustine Régnier émet aussi l'idée que l'exotisme culinaire est lié à la valorisation de la culture étrangère. C'est-à-dire plus la culture d'un pays est valorisée, plus la cuisine nationale emprunte à la cuisine de ce pays. Dans notre enquête, nous remarquons que la cuisine thaïlandaise est présente dans les restaurants à l'étranger et elle commence à intégrer la cuisine familiale à travers les plats préparés de la grande distribution, les plats à emporter mais aussi les livres de recettes. Beaucoup de touristes suivent une ou plusieurs journées de cours de cuisine pendant leur séjour en Thaïlande.

Une dernière idée est que l'exotisme culinaire peut être associé à des rythmes saisonniers. Dans le cas du tourisme en Thaïlande, l'exotisme culinaire est associé à la période de vacances.

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

Chapitre II

Terrain d'étude

2.1 Présentation générale de Phuket

D'après une brochure en thaï (ภูเก็ต, 2010) de l'office de tourisme, « *Phuket est la plus vaste des îles thaïlandaises dans la Mer d'Andaman. Les témoignages les plus anciens sont le livre et la carte de Ptolémée, ils indiquaient la navigation entre la péninsule Suwannaphum et l'île de Sumatra, il fallait passer par l'île « Junk Ceylan », c'est-à-dire l'île de Phuket actuelle. Le commerce fleurit sur ses côtes où les produits occidentaux, comme les armes et les objets en métal, étaient échangés contre les épices, les perles et les ivoires, alors que l'étain était utilisé par les équipages comme monnaie courante dans tous les ports asiatiques pour l'achat d'articles de luxe, dont la soie et les pierres précieuses. Ce sont les Hollandais qui l'emportèrent sur les autres puissances commerciales : au XVI^e siècle, ils obtinrent du gouvernement thaï la concession pour contrôler le commerce et pour l'extraction de l'étain dans les provinces méridionales et occidentales de l'île. Pendant la période d'Ayutthaya, Phuket connut donc une grande prospérité qui dura jusqu'en 1785 » (c'est nous qui traduisons).*

Un des évènements les plus marquants de l'histoire de Phuket, c'est la bataille de Thalang (ถลาง) au XVIII^e siècle. Khunying Chan (คุณหญิงจัน), femme du défunt gouverneur, et sa sœur Muk (คุณหญิงมุก) résistèrent à l'assaut en faisant habiller toutes les femmes de l'île en homme. Elles défendirent la ville. Les Birmans se retirèrent après environ un mois de siège. Les deux femmes sont devenues des héroïnes locales, recevant les noms honorifiques Thao Thep Kasattri (ท้าวเทพกษัตรี) et Thao Sri Sunthon (ท้าวศรีสุนทร) à l'époque du Roi Rama I. Pendant le règne du Roi Chulalongkorn (Rama V), Phuket est devenu le centre administratif de la production de l'étain des

provinces méridionales. En 1933, le *Monthon Phuket* a été dissous et Phuket est devenue une province à part entière (la définition de monthon sur Wikipedia est la suivante : Le **monthon**, en thaï มณฑล, c'est-à-dire « cercle », était une subdivision du royaume de Siam (aujourd'hui la Thaïlande) au début du XX^e siècle. Ils furent créés dans le cadre d'un système administratif, le *thesaphiban* (เทศาภิบาล, littéralement « contrôle du territoire ») mis en place par le prince Damrong Rajanubhab, en même temps que les provinces ou *changwat*, les districts ou *amphoe* et les communes ou *tambon*.”). Parmi les anciens noms de l'île, on note *Ko Thalang* (เกาะถลาง), et *Junk Ceylan*, une distorsion anglaise du malais, *Tanjung Salang* (cap Salang).

Au XIX^e siècle, Phuket connut une période de fort développement : l'extraction de l'étain était en plein boom et ceci attira des milliers de nouveaux résidents, provenant notamment de la Chine ; la capitale de l'île fut déplacée à Phuket Town, qui se développa, tout comme son port, avec la construction de splendides édifices en style sino-portugais, typique de Malacca.

Phuket est la plus grande île du pays suivi de Koh Chang et Koh Samui. Sa superficie est de 570 kilomètres carrés. Elle se divise administrativement en trois districts : Mueang Phuket, Kathu et Thalang. Chaque district se compose de plusieurs sous-districts. Le nombre d'habitants de cette province était de 330 996 en 2009.

Phuket s'écrit en thaï (ภูเก็ต) mais le mot vient du malais *bukit*, "colline". Les provinces voisines sont Phang-nga et Krabi. La région touristique principale sur l'île de Phuket est la plage de Patong qui possède également la majeure partie de la vie nocturne de Phuket. D'autres plages populaires incluent la plage de Karon, la plage de Kata, la plage de Nai Han (ไนฮาน) et la plage de Bang Thao (บางเทา). Depuis le XVI^e siècle, beaucoup d'ouvriers chinois ont été employés dans les mines et leur influence culturelle à Phuket peut encore être sentie aujourd'hui. Avec la chute des prix de l'étain, l'exploitation a maintenant complètement cessé.

De nos jours, l'économie de Phuket repose sur deux piliers : plantations d'hévéa (faisant de la Thaïlande le plus grand producteur de caoutchouc dans le monde) et le tourisme. Depuis les années 1980, Phuket est devenue l'une des

attractions touristiques principales de la Thaïlande. La plupart des plages sablonneuses sur la côte occidentale de l'île ont été développées en centres touristiques, Patong, Karon et Kata. Les gens de différentes provinces viennent y travailler.

*« Malgré le boom touristique de ces dernières décennies, l'économie locale repose encore sur l'agriculture qui occupe la grande majorité de la population d'environ 250 000 individus, répartis dans les trois districts administratifs de Thalang (au nord), Kathu (à l'ouest) et Mueang (au sud). Les habitants d'origine thaïe forment la communauté de l'île la plus nombreuse, suivis par les Chinois, qui représentent 30 pour cent de la population insulaire. Arrivés sur l'île pour travailler dans les mines d'étain, en fournissant une main d'œuvre à bas prix, les Chinois se sont vite intégrés aux indigènes, en passant de salariés à entrepreneurs. Une forte influence sur la culture locale est également exercée par les insulaires d'origine malaise et de religion musulmane, qui habitent principalement dans le village de Surin et ses alentours, où ils travaillent dans les rizières et dans les plantations d'hévéa ; entre eux ils parlent un dialecte malais. Le groupe ethnique le plus fascinant est toutefois celui des Chao Nam, les mystérieux gitans de la mer, tribus nomades originaires des îles Nicobar et Andaman, qui vivent de la pêche et errent depuis les temps immémoriaux sur l'Océan Indien à la recherche d'îles plus accueillantes et de fonds marins plus riches. Le lieu d'établissement le plus ancien et le plus célèbre des Chao Nam sur l'île de Phuket et celui de Rawai, mais on rencontre aussi d'autres villages sur l'île de Sire et à Sapam Bay. Bien qu'une minorité islamique soit présente à Phuket, comme dans le reste de la Thaïlande, le bouddhisme est la religion dominante ».*¹ La province de Phuket a été touchée sur sa côte occidentale lors du tsunami du 26 décembre 2004 mais aujourd'hui, il ne subsiste plus aucune trace visible de cet événement si ce n'est un mémorial sur la plage de Patong mais dans les autres villages.

¹ [Http://www.thaïlande.phuket.com](http://www.thaïlande.phuket.com), consulté le 12/11/2009.

Phuket est réputée pour ses poissons et fruits de mer, ainsi que pour les spécialités du sud-est asiatique telles que les différents plats à base de curry et de lait de coco et la multitude de fruits exotiques. La cuisine locale de cette province représente sa propre spécialité avec les noms de plats différents et inconnus d'origine chinoise comme *O-eo* (โอ๊ะเอ๋ว), *Mi Hokkien* (หมี่ฮกเกี้ยน), *O Tao* (โอด้าว), *Tao So* (เต้าส้อ), etc. L'île est également connue comme un centre gastronomique cosmopolite.

*« L'événement le plus important et le plus spectaculaire du calendrier chinois est toutefois le Festival Végétarien, célébré au cours du neuvième mois de l'année lunaire, c'est-à-dire entre septembre et octobre. Ce festival qui, comme on peut l'imaginer, impose l'observation d'une diète rigoureusement végétarienne, destinée à purifier le corps et l'esprit, se déroule en l'honneur des vénérables Neuf Dieux, personifications des sept étoiles de la Grande Ourse, constellation sacrée pour la culture chinoise, et de deux autres étoiles visibles uniquement aux yeux des êtres immortels. Neuf jours durant, ils s'abstiennent des plaisirs de la chair et de la table en invoquant la bénédiction des Neuf Dieux au moyen d'actes collectifs de mortification physique, auto-flagellations et passages sur les charbons ardents. Le dernier jour, au centre de Phuket Town, la fête explose avec les traditionnelles danses de dragons et lions et un spectacle pyrotechnique grandiose qui scelle les salutations aux Neuf Dieux et leur retour aux cieux. ».*²

2.2 Le choix des plages de Kata et de Karon

Depuis les années 1980, Phuket est devenue l'une des principales destinations touristiques de la Thaïlande, la plupart des plages sablonneuses sur la côte occidentale de l'île sont devenues des centres touristiques de réputation internationale. L'économie de Phuket repose actuellement sur deux piliers principaux : sur la culture de l'hévéa pour la production de latex et sur le tourisme. Avec le développement de l'industrie touristique de Phuket, il a fallu développer des infrastructures et créer des

² CORTESE Valéria (traduction), Phuket. Bangkok : Asia Books, 2004, p.62.

facilités pour améliorer les services rendus aux touristes. Phuket est devenu un produit touristique grâce à son bel environnement naturel, c'est pourquoi elle est nommée « la perle d'Andaman ». Prenant en compte la diversité de l'île, des stratégies ont été développées pour chaque site afin d'attirer les touristes. Chaque site propose soit des sites naturels avec des activités sportives, soit une activité commerciale importante. Le point intéressant de cette province est sa beauté naturelle et ses stations balnéaires.

Le secteur méridional de Phuket, correspondant au district de Mueang, possède les plus splendides plages de l'île, de longs rubans de sable très fin baignés par des eaux transparentes et dotés de magnifiques fonds coralliens, Karon Beach, la plus cotée des plages touristiques de Phuket, se déploie le long de la côte occidentale. Un banc de corail qui s'étend vers l'îlot de Pu la sépare de Kata Beach.

Nous avons choisi les plages de Kata et de Karon comme terrain d'étude car nous sommes originaire de cette région et il est ainsi plus facile de comprendre la réalité locale et de recueillir des informations sur place. Ces deux plages se trouvent à Phuket dans le sud de la Thaïlande.

Le développement immobilier de Kata est en progrès mais moins qu'à Patong. Le Club Med s'est établi au centre de Kata Yai. Kata et Karon sur la côte occidentale font partie du sous district Karon dans le district Mueang Phuket. Plus d'une centaine d'hôtels y sont construits et la superficie du sous-district Karon est d'environ 20 kilomètres carrés. La plage de Kata se divise en deux zones : Kata Yai (Grand Kata) et Kata Noi (Petit Kata). Les restaurants des plages Kata et Karon sont nombreux et globalement plus vivants que dans les autres zones du Mueang Phuket car les touristes occidentaux y sont présents toute la journée et la nuit. À la différence, par exemple, de la plage de Patong beaucoup plus célèbre mais qui n'est animée que la nuit. Les propriétaires des restaurants des plages de Kata et de Karon sont essentiellement des Thaïlandais.

Les deux plages sont bordées de parasols et une centaine de restaurants sont présents dans cette zone : des restaurants thaïs, « européens », notamment italiens, et français, « internationaux », indiens, les restaurants locaux vendant les plats locaux. Concernant les restaurants thaïs, nous en avons comptés treize en 2010 sur les plages de Kata et de Karon. Il y a aussi des *steakhouses* (restaurants de viande) et des bars-restaurants. Devant les restaurants, des fruits de mer frais sont présentés sur des étals.

Les chefs en cuisine sont principalement thaïlandais. Outre ces restaurants avec local, il y a aussi des restaurants ambulants qui sont présents toute la journée en bord de mer.

La plupart des touristes thaïlandais visitent Kata en famille pour nager et pique-niquer. Ils mangent le plus souvent du *Somtām* (ส้มตำ), du *Kai Yang* (ไก่ย่าง) et des *Khai Ping* (ไข่ปิ้ง) vendus par les marchands ambulants. Ces marchands sont généralement venus de la région de nord-est. Les touristes occidentaux, eux préfèrent s'allonger au bord de la mer, faire de la plongée sous-marine et louer des bateaux pour visiter d'autres îles. Toutes sortes de sports nautiques y sont pratiquées, mais on peut aussi améliorer son swing sur l'un des plus prestigieux terrains de golf du sud-est asiatique. De novembre à mai, la mer d'Andaman est un vrai paradis pour les amateurs de bateaux à voiles. Les Occidentaux viennent en famille ou en groupe. Ils peuvent laisser leurs enfants au Club Med. Les restaurants dans ce quartier sont nombreux et variés. Les Occidentaux sont présents toute la journée au bord de la mer.

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

Chapitre III

Hypothèses et méthodes de travail

3.1. Hypothèses du travail

Notre travail s'intitule : « La cuisine thaïe entre authenticité et occidentalisation. Le cas des restaurants thaïs des plages de Kata et de Karon à Phuket ». Le concept de l'authenticité apparaît donc comme central dans ce travail. Comme nous l'avons déjà dit dans le premier chapitre, l'authenticité dans le domaine culinaire peut être étudiée selon trois aspects différents : l'immutabilité ou la fidélité à la recette « originelle », la préparation dans un contexte « originel » (lieu, produits et cuisiniers locaux) et en dernier lieu l'exotisme. Dans notre travail, ce dernier aspect nous est apparu important et pertinent.

Il est bien connu que les touristes veulent en général goûter aux saveurs locales ; cependant, d'après notre observation des touristes, une nourriture vraiment locale et « authentique » ne satisfait réellement qu'un petit nombre de touristes. Il semble que la cuisine qui plaît à la majorité de touristes est celle qui sait mélanger l'exotisme et l'habitude alimentaire occidentale. Autrement dit, une cuisine répondant à des critères de l'exotisme mais adaptée au goût des touristes. Par exemple, la présence des herbes est bien appréciée car elles sont aussi utilisées dans les plats européens, (persil, sauge, laurier, etc.), en revanche, les abats ne sont prisés que par un petit nombre de touristes. Les perceptions des aliments comme étant comestibles ou non comestibles, « nobles » ou « pas nobles », exotiques ou traditionnels sont des notions culturelles qui sont fortement ancrées dans les identités nationales. Les êtres humains ne mangent pas tout ce qui peut se manger. Comme l'a écrit A. Leroi-Gourhan, « ... *tout ce qui est comestible trouve son emploi dans le tube digestif très accommodant de l'espèce humaine, mais tout est très loin d'être consommé et à moins d'y être contraint par la famine, les peuples marquent des refus nombreux et des préférences très marquées par*

la personnalité ethnique ». ¹

Selon le sociologue Claude Fischler dans son ouvrage « L'Homnivore » de 1990, les caractéristiques du mangeur peuvent être décrites de la manière suivante :

- **Premièrement, tous les mangeurs élaborent un système** classificatoire entre le consommable et le non-consommable, qui n'est pas purement fonctionnel mais qui renvoie à des représentations, à de l'imaginaire. Autrement dit, la rationalité des mangeurs n'est pas purement nutritionnelle ou économique, elle inclut des valeurs.
- **Deuxièmement, manger signifie incorporer**, c'est-à-dire s'attribuer les qualités nutritionnelles de l'aliment mais aussi ses qualités symboliques, voire magiques, selon le principe « *je deviens ce que je mange* » (voir C. Fischer, *Manger magique*, Ed. Autrement, 1994).
- **Troisièmement, l'omnivore est face à un paradoxe**, car il est en même temps néophile « il aime tester de nouvelles nourritures » et néophobe « il a peur de ce qui est nouveau ».

En gros, selon ces auteurs ci-dessus, nous pouvons constater que l'habitude alimentaire est différente pour chaque société et chaque individu.

Après étude des données et réflexions théoriques, nous avons formulé les hypothèses suivantes à la question de savoir comment les restaurateurs thaïs s'adaptent à la clientèle touristique occidentale :

H1 : « La majorité des touristes recherche surtout de l'exotisme culinaire et non une cuisine thaïe réellement authentique. Cette même majorité veut et apprécie un certain « confort », c'est-à-dire une certaine adaptation à leurs cultures et habitudes alimentaires. »

H2 : « Les restaurateurs en sont conscients et essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales. »

¹ Cité dans Igor de Garine, Cahiers pédagogiques : *Alimentation et Culture, L'alimentation et ses aspects sociaux*. 1976, p.2.

3.2. Méthodologie du travail

Notre travail se situe dans le domaine de la sociologie de l'alimentation. Les méthodes de recueil de données sont les mêmes que celles en sociologie générale. Nous avons fait appel aux méthodes d'enquête sociologique suivante :

- a). la recherche documentaire pour comprendre le champ disciplinaire, le cadre et les concepts théoriques et pour recueillir des données générales sur le terrain d'étude ;
- b). l'observation pour comprendre le fonctionnement des restaurants et mieux se rendre compte de la réalité et de l'ambiance sur place ;
- c). un questionnaire écrit, en anglais, à but exploratoire auprès des touristes étrangers sur le terrain d'étude pour comprendre les attentes et pratiques alimentaires ;
- d). les entretiens directs ou téléphoniques avec des chefs de cuisine sur le terrain d'étude pour comprendre leurs attitudes et opinions à propos des préférences alimentaires de leurs clients ;
- e). un questionnaire écrit et des entretiens oraux auprès des touristes sur le terrain d'étude pour vérifier nos hypothèses de travail.

Pour notre questionnaire, la majorité des touristes que nous avons interrogés sont des Suédois, des Australiens et des Canadiens. La moyenne d'âge est de 31 à 40 ans. Leurs métiers, âges et sexe sont variés ; 40% d'entre eux visitent la Thaïlande pour la première fois, 28% pour la deux ou troisième fois et 32% plus de trois fois. La grande majorité (88%) a déjà goûté à la cuisine thaïe avant leur premier séjour en Thaïlande.

Pour notre entretien oral de vérification, cette enquête se compose de deux parties, la première partie comporte les informations factuelles (les variables indépendantes) sur l'individu interrogé et la deuxième partie concerne les informations sur le rapport à l'alimentation thaïe (les variables dépendantes). Nous avons interviewé 22 touristes (15 hommes et 7 femmes) et 10 cuisiniers de différents restaurants. La majorité des touristes interrogés dans cette deuxième enquête sont des Occidentaux (des Français, des Américains, des Anglais, des Danois, etc.) et des Asiatiques (Coréens). La moyenne d'âge est de 41 à 50 ans. Leurs activités professionnelles sont variées : « businessman », employé de banque, infirmière, gérant agence de tourisme, étudiant, etc. Les touristes ont choisi de venir en Thaïlande

pour la plongée sous-marine, pour passer la lune de miel, pour profiter de belles plages et ils aiment la Thaïlande. Leurs séjours en Thaïlande se passent bien.

Nous avons interrogé 10 cuisiniers thaïs de différents restaurants sur les plats à succès, sur l'adaptation des plats (le goût, les ingrédients, la décoration, la présentation, etc.), et nous les avons interrogés sur la différence entre les plats thaïs vendus dans le restaurant et les plats thaïs en général. Nous avons interrogé des chefs cuisiniers, des garçons de salle. Les individus interrogés travaillent dans des restaurants « haut de gamme », des restaurants thaïs, des restaurants internationaux, des restaurants locaux, des bars-restaurants, de petits restaurants, des restaurants d'hôtel.

Quelques restaurants « haut de gamme » essaient de créer un produit spécifique de qualité pour justifier un prix élevé comme le restaurant *The Boathouse Wine & Grill* qui est le premier établissement en Thaïlande à obtenir the Wine Spectator « Best of Award of Excellence » en 2006 et en 2007. Le restaurant *Boathouse* est un restaurant thaï et méditerranéen, c'est une filiale du restaurant *Mom Tri's Kitchen & Mom Tri's Gung*. L'ambiance dans ce restaurant est élégante, le service est aimable et attentif. Les plats les plus chers, proposés dans le menu, sont *Braised Lamb Shank* 940฿, *Seafood Kratiam Prik Thai* 920฿, *Thai Delight* 870฿, *Barracuda Fillet* 480฿, etc. Un autre exemple, le restaurant thaï *Ratri Jazztaurant*, qualifié dans les revues de style « oriental contemporain », se trouve dans le quartier de Kata. Les plats les plus chers et les plus réputés dans le menu sont *Pla Hi Ma Nueng Si-eo* (ปลาหิมะหนึ่งชี้อิว) 600฿, *Pu Nim Phat Phong Kari* (ปูนึ่งผัดผงกะหรี่) 500฿, *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan* (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์) 380฿, etc. Mais nous avons choisi d'interroger le personnel de restaurants très variés et pas seulement les restaurants haut de gamme pour pouvoir comparer leurs différences.

Pour les entretiens oraux qui sont une approche qualitative, notre enquête a été menée en deux langues (anglais ou français). Pendant nos entretiens, nous avons utilisé un magnétophone. Nous avons interrogé 22 touristes volontaires de nationalités différentes. La plupart de nos entretiens se sont déroulés en anglais. Les touristes interrogés sont principalement des anglophones, puis des francophones et des

asiatiques. Il s'agissait de 15 hommes et 7 femmes, ils ont entre 20 ans et 60 ans. Lors des entretiens avec des touristes, plusieurs d'entre eux ne pouvaient répondre à certaines questions car ils n'avaient pas assez d'expériences et de connaissances sur l'alimentation thaïe. Certains touristes avaient goûtés des plats thaïs mais ne se rappelaient plus de leurs noms. Il est à noter que les règles de politesse font que nous avons décidé de ne pas interroger les touristes pendant leur repas même si cela aurait sûrement donné des résultats plus satisfaisants pour notre recherche.

Quant aux entretiens avec les cuisiniers, il existe quelques informations tenues secrètes auxquelles nous n'avons pas pu avoir accès telles que des recettes ou des techniques de cuisine, etc. La prise de photos des menus est parfois interdite.

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

Chapitre IV

Analyse des résultats

Ce chapitre présente l'analyse des résultats des trois enquêtes : questionnaire écrit, enquête par entretiens auprès des touristes et enquête auprès des restaurateurs pour valider nos hypothèses. Nous exposerons les résultats que nous avons obtenus avec le questionnaire en anglais (première enquête) sur l'alimentation thaïe en interrogeant 50 touristes occidentaux. Nous avons, par ailleurs, fait une étude sur documents en analysant les menus des restaurants. Les résultats du questionnaire ne permettaient pas encore de vérifier les hypothèses émises mais ils montraient qu'elles étaient bien fondées. Donc, il nous a fallu mener une autre enquête de confirmation par entretien oral en interrogeant 22 touristes internationaux et 10 restaurateurs thaïs dans des restaurants différents.

Les informations de notre travail d'enquête se divisent en trois parties principales :

- 1 Questionnaire auprès des touristes occidentaux ;
- 2 Entretien oral auprès des touristes internationaux ;
- 3 Entretien oral auprès des restaurateurs.

4.1). Questionnaire

Les données de notre questionnaire en anglais auprès de 50 touristes occidentaux présentées dans le tableau ci-après, nous permettent de comprendre les relations entre sept variables indépendantes (sexe, âge, statut familial, profession, éducation, nationalité, religion), et cinq variables dépendantes (connaissance préalable de la cuisine thaïe, aimer la cuisine exotique, penser que la cuisine thaïe est authentique, plats préférés, plats décevants).

1. Tableau récapitulatif des données par questionnaire

N°	Sexe	Âge	Statut familial	Profession	Education	Nationalité	Religion	Connaissance cuisine thaïe	Aimer cuisine exotique	Juger authentique	Plats préférés	Plats décevants
1	M	24	Marié	Employé	Licence	Britannique	Chrétien	Oui	Non	Non	Fruits de mer	Curry rouge, vert
2	M	30	Marié	Ingénieur	Licence	Suédois	Chrétien	Non	Oui	Oui	<i>Kai Phat Met Mamuang H</i>	Fritures
3	F	32	Marié	Infirmière	Master+	Suédoise	Chrétien	Oui	Oui	Non	Fruits	<i>Phat Pricao Wan</i>
4	M	20	Célibataire	Sans prof.	Secondaire	Canadien	Chrétien	Non	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Plats épicés
5	F	31	Marié	Employée	Licence	Britannique	Aucune	Oui	Oui	Oui	Fruits de mer	Dessert
6	F	25	Célibataire	Fonctionnaire	Licence	Suédoise	Chrétien	Oui	Oui	Non	<i>Khao Phat</i>	Dessert
7	M	60	Marié	Retraité	Secondaire	Suédois	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Curry	Poisson
8	F	51	Marié	Businessman	Licence	Française	Aucune	Oui	Oui	Non	Fruits de mer	Plats épicés
9	F	18	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Suédoise	Chrétien	Non	Oui	Oui	Fruits de mer	Fritures
10	M	34	Marié	Fonctionnaire	Master+	Canadien	Aucune	Oui	Oui	Oui	<i>Kai Phat Met Mamuang H</i>	Plats épicés
11	M	19	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Suédois	Chrétien	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Fritures
12	M	35	Marié	Businessman	Licence	Allemand	Chrétien	Oui	Non	Oui	Fruits de mer	Fritures
13	M	20	Concubin	Sans prof.	Secondaire	Britannique	Chrétien	Oui	Non	Non	Curry	Dessert
14	M	18	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Canadien	Chrétien	Non	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
15	M	40	Marié	Employé	Licence	Finlandais	Aucune	Oui	Oui	Non	Fruits de mer	Curry rouge, vert
16	F	24	Concubin	Etudiante	Secondaire	Suédoise	Aucune	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	<i>Phat Pricao Wan</i>
17	F	52	Divorcé	Businessman	Master+	Canadienne	Chrétien	Oui	Oui	Oui	<i>Kai Phat Met Mamuang H</i>	Poisson
18	F	37	Marié	Professeur	Master+	Espagnole	Chrétien	Oui	Non	Oui	Fruits de mer	Plats épicés
19	F	33	Marié	Fonctionnaire	Licence	Suédoise	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
20	F	38	Marié	Businessman	Master+	Norvégienne	Aucune	Oui	Oui	Non	Fruits de mer	<i>Phat Pricao Wan</i>
21	M	17	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Suédois	Aucune	Oui	Oui	Oui	Curry	Dessert
22	M	30	Marié	Ingénieur	Licence	Français	Aucune	Oui	Oui	Non	Fruits de mer	Curry rouge, vert
23	M	19	Célibataire	Etudiant	Licence	Suédois	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
24	F	60	Marié	Non réponse	Licence	Canadienne	Aucune	Oui	Oui	Oui	<i>Kai Phat Met Mamuang H</i>	Poisson
25	F	39	Marié	Non réponse	Licence	Finlandaise	Chrétien	Oui	Oui	Non	Fruits	<i>Phat Pricao Wan</i>

26	F	45	Marié	Agriculteur	Secondaire	Norvégienne	Chrétien	Oui	Oui	Non	Fruits de mer	Fritures
27	F	43	Marié	Femme au foyer	Secondaire	Australienne	Aucune	Oui	Oui	Oui	Curry	Dessert
28	M	32	Concubin	Avocat	Master+	Danois	Chrétien	Oui	Oui	Non	Fruits de mer	Plats épicés
29	M	26	Célibataire	Fonctionnaire	Licence	Autrichien	Aucune	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
30	F	47	Divorcé	Fonctionnaire	Master+	Australienne	Chrétien	Oui	Oui	Oui	<i>Kai Phat Met Mamuang H</i>	Poisson
31	F	50	N R	Fonctionnaire	Licence	Norvégienne	Aucune	Oui	Oui	Oui	Fruits	Fritures
32	M	64	Marié	Retraité	Licence	Français	Aucune	Oui	Oui	Oui	Fruits	Curry rouge, vert
33	M	44	Marié	Businessman	Master+	Autrichien	Bouddhiste	Oui	Oui	Oui	<i>Kai Phat Met Mamuang H</i>	Poisson
34	M	27	Célibataire	Fonctionnaire	Licence	Finlandais	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Fruits	Fritures
35	M	41	Marié	Businessman	Master+	Danois	Chrétien	Non	Oui	Oui	Fruits de mer	Fritures
36	M	17	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Suédois	Aucune	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Dessert
37	F	50	Marié	Employée	Licence	Allemande	Aucune	Oui	Non	Oui	Fruits	Curry rouge, vert
38	F	32	Marié	Artiste	Licence	Suédoise	Chrétien	Non	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
39	F	42	Marié	Architecte	Master+	Suédoise	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Curry	<i>Phat Piao Wan</i>
40	M	50	N R	Businessman	Master+	Finlandais	Aucune	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Fritures
41	M	44	Marié	Ingénieur	Master+	Allemand	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
42	M	33	Célibataire	Libraire	Licence	Suédois	Aucune	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	<i>Phat Piao Wan</i>
43	F	23	Concubin	Employée	Secondaire	Australienne	Bouddhiste	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Poulet
44	M	16	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Suédois	Chrétien	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Curry rouge, vert
45	F	35	Marié	Businessman	Master+	Finlandaise	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Plats épicés
46	M	28	Concubin	Vendeur	Secondaire	Australien	Aucune	Oui	N R	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Poulet
47	M	16	Célibataire	Etudiant	Secondaire	Finlandais	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Plats non épicés	Curry rouge, vert
48	M	36	Marié	Médecin	Master+	Allemand	Aucune	Oui	Non	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Dessert
49	F	50	Marié	Businessman	Master+	Américaine	Chrétien	Oui	Oui	Oui	Non réponse	Poulet
50	F	35	Marié	Secrétaire	Master+	Australienne	Chrétien	Oui	Oui	Oui	<i>Tom Yam Kung</i>	Dessert

N R = Non réponse

Les informations individuelles des personnes interrogées

a). Genre

Notre groupe de pré-enquête est majoritairement masculin 27 hommes pour 23 femmes.

b). Âge (Tableau 1.1)

Âge	Nombre
16-20	10
21-30	9
31-40	15
41-50	11
51-60	4
61	1
Total	50

Les âges des individus sont régulièrement répartis avec une population plutôt jeune. Ils ont entre 16 et 61 ans, 45/50 ont entre 16 et 50 ans.

c). Statut familial (Tableau 1.2)

Statut familial	Nombre
Célibataire	13 (2 F, 11 H)
Concubinage	5 (2 F, 3 H)
Marié	28 (16 F, 12 H)
Divorcé	2 (2 F)
Non réponse	2 (1 F, 1 H)
Total	50

Nous sommes surpris par la forte proportion d'hommes célibataires. D'après ce que nous avons pu observer lors de la passation du questionnaire, la plupart des hommes célibataires devaient être homosexuels.

d) Statut socio-professionnel (Tableau 1.3)

Profession	Nombre
Etudiant	9
Sans profession (Femme au foyer, retraité)	7
Employé	7
Fonctionnaire	7
Cadre supérieur (ingénieur, professeur, médecin)	5
Businessman	10
Indépendant (architecte, avocat, artiste, agriculteur, infirmier)	5
Total	50

Leurs métiers sont variés. Le nombre important d'étudiants correspond aux moins de 25 ans. Les deux retraités sont de jeunes retraités (60 et 64 ans). Les métiers sont des emplois qualifiés qui correspondent au niveau de formation universitaire du groupe. Les deux catégories « fonctionnaire » et « businessman » sont un peu difficiles à interpréter. Elles correspondent à des individus scandinaves pour les fonctionnaires, scandinaves et américains pour les businessmen.

e) Niveau d'éducation (Tableau 1.4)

Education	Nombre
Secondaire	15
Licence	19
Master	16
Total	50

Le niveau d'éducation correspond à l'âge et à la profession des individus. Les jeunes étudiants ont un niveau secondaire (inférieur à la licence). Les cadres supérieurs, les professions indépendantes et 6 businessmen ont un niveau master et plus.

f) Origine nationale (Tableau 1.5)

Zone géographique	Nationalité	Nombre	%	Nombre pop. totale	% pop. totale
Amérique du nord (6)	Américain (États-Unis)	1	2	30 689	2
	Canadien	5	10	11 287	0.7
Océanie (5)	Australien	5	10	191 105	12.7
Europe– Scandinavie (26)	Danois	2	4	59 784	4
	Finlandais	6	12	62 074	4.1
	Norvégien	3	6	23 344	1.5
	Suédois	15	30	93 467	6.2
Europe de l'ouest (13)	Allemand	4	8	63 008	4.2
	Autrichien	2	4	28 640	1.9
	Britannique	3	6	65 302	4.3
	Espagnol	1	2	11 108	0.7
	Français	3	6	38 780	2.6
Autres zones	Autres nationalités	0	0	836 985	55.1
Total	12 nationalités	50	100	1 504 286	100

La population étudiée est majoritairement européenne 39 sur 50. Les Scandinaves forment à eux seuls plus de la moitié du groupe, 26 sur 50, et ce sont les Suédois les plus nombreux, 15 sur 50, soit 1 étranger sur 3. On peut comparer la répartition nationale de notre groupe étudié par rapport à la répartition nationale de la population totale des touristes à Phuket (voir tableau du TAT page 42). C'est ce que nous avons fait avec les deux colonnes de droite en grisé.

g) Religion (Tableau 1.6)

Religion	Nombre
Sans religion	19
Bouddhiste	2
Chrétien	28
Total	50

La population étudiée est majoritairement chrétienne (28 personnes). Les deux personnes qui se déclarent bouddhistes sont un Australien et un Autrichien. Il n'y a

pas de corrélation particulière entre le fait de se dire sans religion et les autres variables (âge, sexe, nationalité, niveau d'éducation).

La religion est un facteur principal pour l'alimentation, elle détermine la pratique et l'habitude alimentaire en rapport à la tradition religieuse ou le rituel comme pour les chrétiens, les musulmans, les juifs, etc.

Les opinions au sujet de la cuisine

h) Découverte de la cuisine thaïe

En ce qui concerne la partie des opinions au sujet de la cuisine, la majorité des touristes (44 personnes) connaissaient la cuisine thaïe avant leurs séjours en Thaïlande. Ce sondage a révélé que la plupart des touristes apprécient de découvrir de nouvelles cultures mais une minorité de néophytes (6 personnes) ne connaissait pas la cuisine thaïe avant leur voyage.

i) Intérêt pour l'exotisme

Un autre facteur relevé, c'est l'intérêt pour les cuisines exotiques. À la question « aimer la cuisine exotique, oui ou non », une importante majorité (44 personnes) répond « oui » mais 6 personnes répondent « non », ce sont des gens mariés ou en couple. Il n'est pas possible de savoir si le fait d'être en couple a une influence sur le désintérêt pour la cuisine exotique. Ce ne sont pas les mêmes individus qui disent ne pas connaître la cuisine thaïe avant leur voyage et ne pas consommer de cuisine exotique chez eux.

j) Appréciation de l'authenticité

En ce qui concerne le jugement sur l'authenticité de la cuisine thaïe, 11 sur 50 la considèrent peu ou pas authentique. Donc, la grande majorité considère que la cuisine consommée dans les restaurants doit être la même que celle consommée dans les familles thaïes.

k) Plats préférés (Tableau 1.7)

Les plats préférés	Nombre
<i>Tom Yam Kung</i>	10
<i>Kai Phat Met Mamuang Himmaphan</i>	6
<i>Khao Phat</i>	1
Curry	5
Fruits de mer	12
Fruits	6
Non épicé	9
Non réponse	1
Total	50

l) Plats décevants (Tableau 1.8)

Les plats décevants	Nombre
Curry	7
Dessert	8
<i>Phat Prialo Wan</i>	6
Fritures	9
Plats épicés	12
Poisson	5
Poulet	3
Total	50

Si l'on examine les plats thaïs que les touristes interrogés apprécient le plus, les trois plats qui arrivent en tête sont tous des plats thaïs qui ne sont pas trop épicés et des plats à base de fruits de mer, par exemple la soupe *Tom Yam Kung* (soupe pimentée de crevettes à la citronnelle), le curry, la soupe *Tom Kha Kai* (soupe épicée de poulet au lait de coco) et le *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan* (poulet sauté aux noix de cajou). Il est vrai que les Thaïs ont fait du *Tom Yam Kung* leur plat national lorsqu'ils présentent la cuisine thaïe aux étrangers. Mais le *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan* n'est lui que très rarement cité par les livres de cuisines thaïs en tant que plat typiquement thaïlandais. D'ailleurs, dans la vie quotidienne des Thaïs, le poulet aux noix de cajou n'est pas un plat courant. Outre les noix de cajou, les restaurants ajoutent souvent des morceaux d'ananas. Ces deux ingrédients qui sont probablement

les ingrédients clés du succès de ce plat chez les Occidentaux ont une image « exotique » mais se retrouvent dans la plupart des supermarchés en Europe et aux États-Unis. Le poulet aux noix de cajou a un goût doux et un aspect appétissant, de plus il est souvent servi dans un ananas coupé et creusé en forme de bol ovale.

Il nous faut noter aussi qu'il existe certains plats décevants hors des plats épicés. On note les fritures (*Thot Man Kung, Kai Thot*), ce qui correspond à des préoccupations de régime ou de santé. On note aussi le *Phat Prio Wan* (sauté à la sauce aigre-douce), dans ce cas, c'est probablement le mélange du sucré et de salé qui trouble le palais des Occidentaux. Cependant, ce sont uniquement des Scandinaves qui ont dit ne pas aimer les fritures, ni la sauce aigre-douce. Par ailleurs, ce sont des Australiens et des Américains qui disent être déçus par le poulet et le poisson. Il y a probablement un critère national qui joue un rôle important et qui devrait être étudié sur un échantillon de population plus important et plus représentatif.

Nous avons 9/50 personnes qui répondent préférer les plats non épicés et 12/50 qui sont déçues par les plats épicés. Si nous comparons les deux questions, nous constatons que 14/50 ont signalé leur difficulté par rapport à la cuisine épicée dont 7 personnes qui l'ont signalé pour les deux questions. Le caractère épicé est donc un problème pour le tiers des touristes interrogés.

Pour les fruits et desserts, 6/50 disent apprécier les fruits exotiques et 8/50 disent être déçus par les desserts. La variété des fruits est un des atouts touristiques de la Thaïlande, de plus jusqu'il y a peu les fruits hors saison ou les fruits de pays lointains étaient considérés comme des produits de luxe en Europe. Pour ce qui est des desserts, les restaurants thaïlandais en proposent peu et parfois aucun. Les gâteaux sont consommés ailleurs que dans le restaurant (dans les pâtisseries, auprès de vendeurs de rue...). La déception doit correspondre davantage d'une impression de manque à la fin du repas que d'une insatisfaction sur la qualité gustative.

Nous remarquons aussi que parmi les dix plats les plus appréciés par les touristes, le *Nam Phrik* (น้ำพริก), mot à mot sauce pimentée, n'est pas mentionné. Le *Nam Phrik* est un plat qui existe dans toutes les régions de la Thaïlande. C'est une purée de condiments dont les variétés de préparation sont très nombreuses. Chaque région y met ses ingrédients locaux. Cette sauce ou purée se mange accompagnée avec du riz et des légumes (crus, cuits ou parfois frits) et parfois avec du poisson ou

de la viande. Dans les documents sur la cuisine thaïe pour les étrangers, le *Nam Phrik* est aussi très rarement présent. Il faut dire que le *Nam Phrik* a souvent une odeur forte, un goût souvent très épicé. Les ingrédients qui sont souvent tous moulus donnent un aspect « inquiétant » pour ceux qui n'ont pas l'habitude de le consommer.

4.2) Entretien oral auprès des touristes internationaux

Nous avons mené d'octobre 2010 à novembre 2010, une enquête par entretien oral pour confirmer et préciser les résultats obtenus lors de notre questionnaire écrit en janvier 2010. Les touristes interrogés oralement l'ont été à la médiathèque de l'Alliance française de Phuket ou bien sur les plages de Kata et de Karon. Les entretiens se sont tenus en français ou en anglais. En début de chaque entretien, nous nous sommes présentée et nous avons expliqué l'objectif de notre enquête.

Après la transcription des entretiens, nous avons analysé les réponses sur les informations en rapport à l'alimentation thaïe auprès de 22 touristes internationaux.

Pour notre entretien oral de vérification, cette enquête se compose de deux parties, la première partie comporte les informations factuelles (les variables indépendantes) sur les individus interrogés et la deuxième partie concerne les informations sur le rapport à l'alimentation thaïe (les variables dépendantes). Nous présentons d'abord toutes les informations des 22 personnes interrogées par enquête dans le tableau ci-après, ensuite, nous les divisons en deux parties : les informations individuelles, puis les opinions au sujet de l'alimentation thaïe.

2. Tableau récapitulatif des données par entretiens

N°	Sexe	Âge	Nationalité	Profession	Motif du séjour	Plats préférés	Recherche exotisme hors vacances (restaurants)
1	M	60	Français	Employé de banque	Qualité de la vie locale	<i>Som Tam, Kraphrao Kai, Pla Nueng Manao</i>	thaï, chinois, australien, méditerranéen
2	F	33	Français	Sans profession	Qualité des plages	<i>Som Tam, Tom Yam Kung, Lap Pet</i>	thaï, chinois
3	F	38	Français	Employé de banque	Année sabbatique	<i>Matsaman, Phat Thai, poisson grillé</i>	Seulement restaurant italien
4	M	51	Français	Personnel d'agence de location de bateaux	Qualité de la vie locale	<i>Pu Phat Phrik Thai Dam, Tom Yam Kung, Tom Kha Kai</i>	Non
5	F	46	Français	Directrice d'agence de voyage	Qualité de la vie locale	<i>Phat Kraphrao Nuea, Kaeng Kai, Tom Yam Kung</i>	Non
6	M	64	Français	Retraité	Rencontrer des jeunes thaïes	<i>Phat Kraphrao, Kai Phat Met Mamuang Himmaphan, Kai Phat Phong Kari</i>	Non
7	M	55	Britannique	Infirmier	Beauté des Thaïs	<i>Khao Phat, Ro Ti, Po Pia</i>	italien, thaï, chinois, américain
8	F	49	Belge	Artiste	Qualité des plages	<i>Tom Yam Kung, Kaeng Kai, Khao Phat</i>	indien et thaï
9	F	50	Britannique	Infirmière	Qualité des plages	<i>Tom Kha Kai, Khao Phat, Po Pia</i>	italien, thaï, chinois, américain
10	M	24	Américain	« Business »	Qualité des plages	<i>Kaeng Phet, Phat Thai, Tom Yam</i>	Tous les restaurants aux Etats-Unis
11	M	42	Allemand	Professeur	Boxe thaïe	<i>Som Tam, fruits de mer</i>	Non
12	M	20	Danois	Etudiant	Boxe thaïe	<i>Tom Yam, Phat Khi Mao, Kaeng Kai</i>	chinois, thaï, japonais
13	M	22	Finlandais	Etudiant	Boxe thaïe	<i>Kai Phat Met Mamuang Himmaphan, Kai Phat Prio Wan, Kuay Tiew Kai</i>	indien, chinois

14	F	28	Finlandais	Etudiant	Boxe thaïe	<i>Som Tam</i> , omelette, fruits de mer	Non
15	M	48	Australien	Géologue	Qualité des plages	<i>Tom Yam Kung, Tom Kha Kai</i>	Non
16	M	43	Français	Architecte	Rendre visite à des proches	Fruits de mer	italien, japonais, vietnamien
17	M	60	Français	Retraité	Qualité de la vie locale	<i>Tom Yam, Kaeng Kai, Kai Phat Met Mamuang Himmaphan</i>	Non
18	M	52	Américain	Instructeur de plongée	Chercher la clientèle internationale	<i>Matsaman, Khao Phat</i>	japonais, mexicain, allemand, italien, thaï
19	M	30	Coréen	« Book Business »	Passer la lune de miel	Homard, fruits de mer	Non
20	F	31	Coréen	DJ (disc-jockey)	Passer la lune de miel	<i>Khao Phat</i> , fruits de mer	Non
21	M	60	Américain	Gérant d'agence de voyage	Plongée sous-marine	<i>Kai Thot, Tom Yam Kung, curry de bœuf</i>	thaï, chinois, mexicain, indien
22	M	47	Britannique	Employé	Plongée sous-marine	<i>Som Tam, Phat Thai, Tom Kha Kai</i>	chinois, thaï

Analyse des données du tableau de l'enquête (entretiens oraux)

a) Genre

Nous avons interviewé 22 touristes (15 hommes et 7 femmes). Cela est probablement proportionnel à la population touristique sur Phuket. Mais nous n'avons pas de chiffres statistiques globaux avec la répartition selon le genre.

b) Âge (Tableau 2.1)

Âge	Nombre
21-30	5
31-40	3
41-50	7
51-60	7
Total	22

Les personnes que nous avons interrogées sont plutôt âgées, les 2/3 ont plus de 40 ans. Nous avons rencontré les Français (8) à l'Alliance française et les autres (14) sur la plage. Phuket est une destination chère qui attire une population touristique plutôt âgée avec une bonne situation socio-professionnelle.

c) Origine nationale (Tableau 2.2)

Zone géographique	Nationalité	Nombre	%	Pop. globale	% pop. globale
Amérique du nord (3)	Américaine	3	13.6	30 689	2
Asie (2)	Coréenne	2	9.1	43 657	2.9
Océanie (1)	Australienne	1	4.55	191 105	12.7
Europe de l'ouest (13)	Britannique	3	13.6	65 302	4.3
	Allemande	1	4.55	63 008	4.2
	Belge	1	4.55	12 451	0.8
	Française	8	36.4	38 780	2.6
Scandinavie (3)	Danoise	1	4.55	59 784	4
	Finlandaise	2	9.1	62 079	9.1
Total (22)	9 nationalités	22	100	566 855	42.6
				1 504 286	100

Nous avons pu comparer la répartition par nationalité de notre groupe enquêté avec la répartition pour l'ensemble de la population totale des touristes sur l'île de Phuket, grâce aux chiffres fournis par le TAT. Nous reproduisons ci-après le tableau du TAT (évolution 2009-2010) et le tableau que nous en avons tiré pour déduire les pourcentages sur l'année 2010.

Données du TAT pour la proportion par nationalités (Tableau 2.3)

Zone géographique	Nationalité	Nombre	Pourcentage
ASEAN	Thaïlandais	246 082	16
	Autres pays ASEAN	73 253	4.9
Extrême-Orient	Corée	43 657	2.9
	Autres pays	138 584	9.2
Europe de l'ouest	Autrichien	28 640	1.9
	Belge	12 451	0.8
	Français	38 780	2.6
	Allemand	63 008	4.2
	Espagnol	11 108	0.7
	Britannique	65 302	4.3
Europe Scandinavie	Danois	59 784	4
	Norvégien	23 344	1.5
	Suédois	93 467	6.2
	Finlandais	62 074	4.1
Europe Autres pays		161 254	10.7
Amérique du nord	Américain (USA)	30 689	2
	Canadien	11 287	0.7
Asie du sud	Indien	23 061	1.5
Océanie	Australien	191 105	12.7
	Néo Zélandais	15 227	1
Moyen orient		45 699	3
Afrique	Sud africain	9 220	0.6
Autres		57 210	3.8
			99.3
Total		1 504 286	

Tableau statistique des touristes arrivés à Phuket en 2009 et 2010 (Tableau 2.4)

Ministry of Tourism and Sports, Thailand
Guest Arrivals at Accommodation Establishments (Hotels, Guesthouses, Resorts)
in Phuket

Nationality	January - June		
	2010	2009	Δ(%)
Thai	246,082	306,783	- 19.79
Brunei	1,168	146	+ 701.70
Cambodia	270	104	+ 158.40
Indonesia	7,996	2,360	+ 238.78
Loas	422	293	+ 44.09
Malaysia	31,973	25,302	+ 26.37
Myanmar	1,807	176	+ 928.42
Philippines	2,727	2,728	- 0.03
Singapore	25,826	20,019	+ 29.01
Vietnam	1,064	692	+ 53.65
China	66,751	22,537	+ 196.19
Hong Kong	11,575	7,973	+ 45.16
Japan	46,374	36,479	+ 27.13
Korea	43,657	30,826	+ 41.62
Taiwan	13,884	6,025	+ 130.44
Austria	28,640	9,624	+ 197.58
Belgium	12,451	21,421	- 41.87
Denmark	59,784	41,274	+ 44.85
Finland	62,074	53,449	+ 16.14
France	38,780	36,741	+ 5.55
Germany	63,008	64,331	- 2.06
Italy	22,966	22,119	+ 3.83
Netherlands	13,823	11,056	+ 25.03
Norway	23,344	24,279	- 3.85
Russia	77,243	64,116	+ 20.47
Spain	11,108	3,535	+ 214.25
Sweden	93,467	95,482	- 2.11
Switzerland	24,108	23,099	+ 4.37
Ireland	5,700	5,989	- 4.82
Iceland	2,839	2,502	+ 13.45
Estonia	1,457	507	+ 187.51
U.K. (including Scotland)	65,302	69,297	- 5.77
Poland	1,609	2,037	- 21.04
Hungary	3,466	1,710	+ 102.71
Czech Rep.	1,172	1,889	- 37.96
Ukraine	1,553	2,229	- 30.32
East Europe	5,316	5,277	+ 0.74
U.S.A.	30,689	31,767	- 3.39
Canada	11,287	10,056	+ 12.24
India	23,061	17,204	+ 34.04
Australia	191,105	135,437	+ 41.10
New Zealand	15,227	12,478	+ 22.04
Israel	14,582	7,612	+ 91.56
Saudi Arabia	2,266	1,575	+ 43.85
U.A.E	4,093	3,948	+ 3.67
Oman	1,152	1,414	- 18.58
Bahrain	2,544	1,190	+ 113.70
Other Middle East	21,062	10,364	+ 103.22
South Africa	9,220	5,561	+ 65.80
Others	57,210	30,786	+ 85.83
Total	1,504,286	1,293,800	+ 16.27
Thai	246,082	306,783	- 19.79
Foreigners	1,258,204	987,017	+ 27.48

Nous remarquons que le nombre de touristes en 2010 est approximativement 1 500 000 personnes (1 260 000 touristes internationaux, 240 000 Thaïs). Nous pouvons diviser les touristes en deux groupes : les touristes occidentaux et les touristes asiatiques. Parmi eux, nous remarquons que le nombre de touristes venus des pays voisins de la Thaïlande : la Birmanie, le Laos, le Vietnam, le Cambodge, la Malaisie, l'Indonésie, Singapour, Brunei, les Philippines sont peu nombreux à visiter Phuket (74 711 personnes). Au contraire, le nombre de touristes venus des pays

d'Occident sont très nombreux. Les Australiens (191 105), les Suédois (93 467), les Russes (77 243), les Britanniques (65 302) sont les principales communautés. Ce chiffre révèle une différence entre la fréquentation des Occidentaux et des Asiatiques ; ceci doit être en rapport avec le mode de vie, le coût de la vie, les moyens financiers et surtout la recherche de l'« exotisme ». Nous pensons que les Occidentaux recherchent l'« exotisme » hors de leur pays et surtout en Asie, au contraire, les Asiatiques (par exemple les Vietnamiens, les Cambodgiens) veulent visiter les pays occidentaux plutôt que les pays voisins car dans la zone sud-est asiatique, il existe de nombreux choses communes. Par exemple, dans la vie quotidienne les Laotiens consomment les mêmes plats que ceux de la cuisine thaïe (surtout celle de l'Isan) comme *Somtam, Khao Niao, Plara, Kai Yang*, etc.

En plus, nous comprenons que la majorité des Occidentaux ont un pouvoir financier supérieur à celui des Thaïlandais. Cela nous permet de constater qu'ils seront la cible principale des restaurateurs thaïs.

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

d) Profession (Tableau 2.5)

Domaine professionnel	Nombre	Profession	Nombre
Direction	4	« Business », libraire	2
		Directeur / Gérant d'agence de voyage	2
Cadre supérieur	3	Professeur	1
		Géologue	1
		Architecte	1
Technicien	5	Infirmier, Infirmière	2
		Employé de banque / Employé	3
Sport et culture	4	Instructeur de plongée	1
		Personnel de location de bateaux	1
		Artiste	1
		DJ (disc-jockey)	1
Sans activité	6	Retraité	2
		Étudiant	3
		Sans profession	1
6 domaines	22	Total	22

En ce qui concerne la profession dans le tableau ci-dessus, la profession peut déterminer certaines contraintes de voyage en rapport au temps libre et au moyen financier. Les touristes que nous avons interrogés ont un bon niveau professionnel qui laisse supposer de bons revenus. Nous notons cependant un nombre important d'inactifs, étudiants ou retraités. Nous avons aussi interrogé des étrangers travaillant à Phuket (instructeur de plongée, loueur de bateaux).

e) Motif du séjour (Tableau 2.6)

Type de motif	Motif du séjour	Nombre
Sport et mer (10)	La plongée sous-marine	2
	La boxe thaïe	4
	La qualité des plages	4
Vie socio-professionnelle (8)	La qualité de vie locale	4
	Rencontrer la clientèle / rendre visite aux proches	3
	Année sabbatique	1
Relation amoureuse (4)	Passer la lune de miel	2
	Rencontrer les jeunes thaïlandaises	1
	La beauté des Thaïlandais	1
	Total	22

Les étrangers que nous avons interrogés ne sont pas tous des touristes de courte durée, plusieurs sont installés à Phuket pour le travail ou pour passer la retraite.

La moitié des touristes disent être à Phuket pour pratiquer le sport et profiter de la mer.

Le motif de séjour ne semble pas avoir d'incidence sur les goûts et les pratiques alimentaires. On pourrait penser que ceux qui viennent pour le sport et la mer recherchent l'alimentation à base de poisson, ceux qui ont une activité socio-professionnelle recherchent une alimentation fonctionnelle, un bon rapport qualité prix, ceux qui viennent pour les relations amoureuses recherchent un restaurant avec un cadre et une ambiance agréable. Cependant lors de nos entretiens, ce facteur motif de séjour ne nous semble pas avoir une influence discriminante.

f) Plats préférés (Tableau 2.7)

Plats préférés	Nombre / 22
<i>Tom Yam Kung</i>	10
<i>Kaeng Phet</i>	6
Fruits de mer grillés	6
<i>Som Tam</i>	5
<i>Tom Kha Kai</i>	4
<i>Kai Phat Met Mamuang Himmaphan</i>	3
<i>Phat Thai</i>	3
<i>Phat Kraphrao</i>	3
<i>Khao Phat</i>	3
<i>Po Pia Thot</i>	2
<i>Kai Phat Phong Kari</i>	1
<i>Phat Khi Mao</i>	1
<i>Pla Kaphong Nueng Manao</i>	1
<i>Lap</i>	1
<i>Pu Phat Phrik Thai Dam</i>	1
<i>Phat Prio Wan</i>	1
Total : 16 plats cités	51 citations (occurrences)

En ce qui concerne la partie de la cuisine thaïe, d'abord, les trois plats thaïs préférés en tête sont respectivement, *Tom Yam Kung*, *Kaeng Phet*, les plats à base de fruits de mer frais par exemple *Pla*, *Kung Phao*.

En fait, d'après une discussion complémentaire avec des touristes, il existe un grand nombre de personnes qui aiment tous les plats thaïs sauf ceux qui sont épicés.

g) Recherche exotisme hors vacances (Tableau 2.8)

Recherche exotisme hors vacances	Nationalité du restaurant	Nombre
Oui (16)		
	restaurant thaï	10
	restaurant chinois	9
	restaurant italien	5
	restaurant américain	3
	restaurant japonais	3
	restaurant indien	3
	restaurant mexicain	2
	restaurant vietnamien	1
	restaurant allemand	1
Non (6)		
Total (22)	9 nationalités	37 citations

La majorité des touristes (16 personnes) consomment des plats étrangers chez eux parce qu'ils veulent découvrir les nouvelles cultures. Par exemple, la majorité des personnes consomment des plats étrangers dans des restaurants différents : restaurant thaï, chinois, italien, indien, américain, japonais, etc. D'après les chiffres, la cuisine thaïe est le premier choix pour les touristes, il y a dix personnes sur vingt-deux qui consomment les plats thaïs chez eux.

Nous pouvons dire que même si les touristes veulent goûter la nouvelle cuisine : la cuisine thaïe, ils doivent choisir de manger et apprécier la cuisine adaptée à leurs cultures et habitudes alimentaires. La plupart des touristes pensent que les plats thaïs sont dominés par le goût épicé qui peut donner mal au ventre, donc ils choisissent de manger des plats plus neutres et ils évitent de manger des plats trop épicés. Par exemple, d'après un Français de 43 ans, « ...pas bien si trop épicé, je mange souvent au restaurant ou sur le bateau pendant mes séjours ici mais en fait je mange tout. J'ai goûté des fruits de mer en Thaïlande, c'est authentique, si trop de chili est thaï pour Thaïs mais je ne peux pas goûter les plats très très épicés. Je sais pas dire que les plats thaïs j'ai aimés le plus ou le moins parce que je n'aime pas manger. Dans notre pays, les plats étrangers que je consomme souvent : Sushi, Pizza et les plats vietnamiens ».

À Phuket, les fruits de mer sont abondants donc hors de la cuisine thaïe, les touristes commandent le poisson grillé, le homard grillé, les huîtres (หอยนางรม *Hoi Nangrom* que l'on mange crues et หอยแมลงภู่ *Hoi Malaengphu*, moules que l'on mange cuites), etc. Au contraire, certains ingrédients des plats thaïs que les touristes n'aiment pas sont plutôt la sauce de poisson macéré dans une saumure (*Nam Pla* น้ำปลา) connue en France sous le nom vietnamien de nuoc-mâm, la pâte de crevettes (*Kapi* (กะปิ)) et le poisson fermenté (*Plara* ปลาาร้า). Cela est une remarque que les touristes font souvent car chez eux, il n'existe pas de saumure et de pâte de crevettes ni de poisson fermenté. Cependant, il existe des aliments que l'on peut comparer, par exemple des cornichons, pickles, anchois, moutarde...

Alors, pour la première hypothèse : « La majorité des touristes recherche surtout de l'exotisme culinaire et non une cuisine thaïe réellement authentique. Cette même majorité veut et apprécie un certain « confort », c'est-à-dire une certaine adaptation à leurs cultures et habitudes alimentaires. ». Nous pensons que les résultats des entretiens auprès des touristes internationaux ont validé cette hypothèse car ils prouvent que la majorité des touristes aiment manger les plats thaïs en recherchant l'exotisme culinaire, non une cuisine thaïe réellement authentique.

Les touristes donnent l'importance sur leurs cultures et habitudes alimentaires. Par exemple, selon un Coréen de 30 ans, « *My friend introduced me for honeymoon in Thailand, I like view in Phuket, fishing, Thai food for me is very hot, fish, lobster, tuna and crab delicious. I would like to eat pork barbecue, I eat that guide choice with tour group so I don't know about authentic Thai cuisine, I like Thai fruits as coconut, mangosteen, I wouldn't like to taste chili or spicy food, in Korea, I eat Kimchi and Bulgoki, so delicious* ». Pour lui, il ne consomme pas des plats étrangers dans son pays, il ne s'habitue pas aux autres cultures alimentaires. Il aime la cuisine thaïe mais il ne peut pas manger les plats épicés et il ne souhaite pas continuer à manger thaï en Corée.

Dans le cas du touriste coréen, on remarque une forme de nationalisme alimentaire, il est xénophile, aventurier en vacances et il est xénophobe, conservateur dans son pays.

Par ailleurs, en ce qui concerne d'autres aspects de l'alimentation, l'ambiance est par exemple jugée importante par 80% des touristes interrogés alors que nous avons déjà dit que traditionnellement les Thaïs donnaient, eux, une très grande importance au goût et à la qualité des produits. La recherche du cadre et de la bonne ambiance pendant le repas est plutôt récent chez les Thaïs. Nous retrouvons également les observations qui concordent avec l'idée que l'authenticité est moins recherchée par les touristes que l'exotisme. Parmi les touristes interrogés, 70% disent qu'ils conservent leurs façons de consommer, c'est-à-dire de consommer un plat après un autre dans l'ordre (entrée, plat principal et dessert) tandis que la grande majorité des touristes savent que les Thaïs mangent tous les plats au même moment. D'ailleurs, dans beaucoup de restaurants dont la clientèle est essentiellement thaïlandaise, les serveurs ne débarrassent pas les assiettes des plats salés avant de servir les desserts, ce qui peut être très gênant pour beaucoup d'Occidentaux.

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

4.3) Entretien oral auprès des restaurateurs

Les restaurants sont divisés selon le type des restaurants. Il existe 73 restaurants sur les plages de Kata et de Karon. Les informations suivantes sont reprises d'un site web.¹

3. Tableau des spécialités culinaires des restaurants de Kata et de Karon

Spécialités	Karon	Kata	Kata et Karon
Restaurant thaï	11	21	32
Restaurant de « Seafood »	1	6	7
Restaurant européens	2	4	6
Restaurant international	4	2	6
Restaurant italien	1	4	5
Restaurant de pizza	1	2	3
Restaurant américain	1	2	3
Restaurant français	-	2	2
Restaurant étranger	1	1	2
Steak house	1	1	2
Restaurant moyen oriental	-	1	1
Restaurant méditerranéen	-	1	1
Restaurant asiatique	-	1	1
Restaurant indien	1	-	1
Restaurant mexicain	1	-	1
Total	25	48	73

En ce qui concerne les 73 restaurants établis dans notre terrain, nous remarquons qu'il y a respectivement 32 restaurants thaïs, suivi de 7 restaurants de « seafood », 6 restaurants européens et 6 restaurants internationaux, 5 restaurants italiens, 3 restaurants de pizza, 3 restaurants américains, 2 steak-houses, 2 restaurants français et 7 restaurants étrangers divers.

¹http://th.tripadvisor.com/Restaurants-g1210687-Kata_Phuket.html,

http://th.tripadvisor.com/Restaurants-g1215780-Karon_Phuket.html, consulté le 24/01/2011

La cuisine thaïe est bien connue dans le monde entier grâce à la promotion publicitaire du TAT et aux restaurants thaïs présents dans presque tous les pays. Donc, nous croyons que la majorité des étrangers souhaitent goûter la cuisine thaïe qui est une nouvelle culture alimentaire à leurs yeux. Mais les plats que les touristes aimeraient goûter seront les plats qui sont jugés bons, c'est-à-dire très proches de leurs habitudes alimentaires.

Pendant leur séjour en Thaïlande, les touristes mangent souvent dans les restaurants, la majorité des touristes (11 personnes) ont choisi de manger dans le restaurant standard, au marché, dans la rue ou à la maison parce qu'ils ne recherchent pas le luxe et ils peuvent manger partout en Thaïlande. Ils ne s'intéressent pas de savoir quel est le restaurant thaï authentique ou non. Mais pour certaines personnes qui aiment les épices car elles en ont souvent mangé dans les plats étrangers, elles cherchent à manger des plats thaïs dans les restaurants thaïs pour les Thaïs non pour les étrangers.

En ce qui concerne la relation entre les touristes qui sont la cible des restaurants et les restaurateurs qui veulent leur proposer des plats thaïs, cela correspond à la loi économique de l'offre et de la demande. Pour valider la deuxième hypothèse : « Les restaurateurs sont conscients du double désir d'exotisme et de conformité, et ils essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales ». Nous pouvons chercher à la vérifier en utilisant les résultats des entretiens avec les restaurateurs.

Les résultats des entretiens avec les restaurateurs

Les restaurants que nous avons choisis d'observer sont variés, il y a des petits restaurants, des grands restaurants, des restaurants locaux, des restaurants dans l'hôtel, des petits étalages en bord de mer, le bar de la piscine, le service en chambre, des restaurants européens, thaïs ou internationaux, etc.

Les cinq plats thaïs les plus commandés par les touristes dans les restaurants sont *Tom Yam Kung*, *Matsaman*, *Tom Kha Kai*, *Phat Thai* et *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan*. Ces plats ont le plus de succès grâce à leur goût pas trop fort, à leur ingrédient local, à leur image de plat national et de raffinement. Il faut satisfaire la culture et l'habitude alimentaire de la clientèle. Les plupart des touristes aiment

manger les plats à base de fruits de mer comme le homard grillé, le poisson grillé dont le prix est très élevé.

Les restaurateurs savent bien que les touristes internationaux ne peuvent pas manger les plats très épicés sauf certains habitués de « food aventure » qui aiment essayer de nouvelles choses pour relever le défi. D'après les restaurateurs, la majorité des restaurants ont adapté les plats thaïs au goût étranger. Par exemple, les cuisiniers ont diminué les épices, et adoucissent le goût des plats en ajoutant du lait de coco, du lait, des noix de cajou ou des haricots, etc.

La présentation des plats est un facteur important auquel les cuisiniers font très attention pour attirer la clientèle. Sur la table, elle est bien disposée avec un verre pour l'eau, un verre pour le vin, les fourchettes et les couteaux, les serviettes pliées, un vase de fleurs, des bougeoirs. Presque tous les restaurants que nous avons observés proposent un plat du jour (เมนูพิเศษ *Menu Phiset* menu spécial) et les étals de poissons et fruits de mers ainsi que le barbecue pour les grillades à la vue des clients. Les cuisiniers nous disent que les plats thaïs qu'ils vendent dans leurs restaurants sont différents des plats thaïs habituels par rapport à la préparation, au prix, au goût, etc.

La principale clientèle du restaurant est celle des touristes, donc le goût des plats est différent de celui pour les Thaïs, le prix est plus élevé, la présentation des plats plus soignée et la qualité des ingrédients est plus exigeante.

Par exemple,

(1) un restaurant thaï et international de Karon, ce restaurant est distingué par trois étoiles. Les cinq plats thaïs les plus commandés sont *Matsaman*, *Tom Yam Kung*, *Mu Prio Wan* (หมูปริ้วหวาน), *Tom Kha Kai* (ต้มข่าไก่), *Khao Phat* (ข้าวผัด). Leurs cuisiniers adaptent le goût épicé à plus doux, la présentation des plats est importante.

(2) un restaurant de Kata. Les cinq plats plus populaires hors des fruits de mer grillés sont *Khao Phat*, *Phat Prio Wan*, *Kaeng Matsaman*, *Tom Yam Kung* et *Phat Thai*. La majorité de la clientèle sont les touristes internationaux. Devant le restaurant, il existe des étals de poissons et fruits de mer frais avec les grillades ainsi que la décoration lumineuse colorée.

En ce qui concerne l'adaptation des plats au goût étranger, « certainement, nous adaptons le goût épicé à plus doux en diminuant les épices et certains

ingrédients qui donnent un goût très fort comme le gingembre, le basilic, etc. et nous pensons que les ingrédients de notre restaurant sont frais et de bonne qualité ainsi que notre service est aimable et agréable ». La plupart des restaurants proposent des menus avec de la cuisine thaïe associée à de la cuisine occidentale ou associée à de la cuisine chinoise et japonaise. Concernant le comportement alimentaire des touristes, ils composent leur repas thaïs en s'appuyant sur le mode occidental (en prenant par exemple, une entrée, un plat et un dessert).

Nous remarquons aussi que les menus dans les restaurants étudiés sont bien organisés avec des photos de plats. Les menus sont écrits principalement en anglais avec le nom des plats thaïs ou avec les descriptions entre parenthèses. Mais il y a aussi des menus de certains restaurants qui sont écrits en d'autres langues comme en russe, en allemand, etc. Chaque restaurant a un mode différent d'organisation des menus. Par exemple, un menu du restaurant de Karon se compose de l'entrée (soupes, salades, sandwiches, etc.), de plat principal : des plats italiens (pizza, pasta), des plats européens (steak avec des frites), des plats thaïs (*Khao Phat, Phat Thai, Matsaman, Tom Yam Kung*, etc.) et de desserts (*Caramel Custard, Banana Split, Co-Co Karona*, etc.) (Voir dans l'annexe).

Pour l'agencement de la salle, la plupart des restaurants sont organisés en séparant la salle de cuisine de la salle à manger. Les clients peuvent choisir de s'asseoir dans la salle climatisée ou à l'extérieur. La taille de la salle est moyenne, la salle est décorée de style moderne avec des fleurs, des photos, et des objets d'art, etc. Dans le restaurant, les toilettes sont écartées de la salle à manger. Pour la promotion publicitaire des restaurants, les restaurants « haut de gamme » sont souvent annoncés dans les livrets mensuels comme *Restaurant Preview* et *Where to eat in Phuket*. Certains restaurants ont fait leur promotion publicitaire par des garanties de qualité des produits, l'obtention de prix, le nom de chefs très connus.

D'après les nombreux commentaires des restaurateurs, allant dans le même sens, nous pouvons dire que l'hypothèse suivante est vérifiée : « les restaurateurs en sont conscients et essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales ». La majorité des restaurateurs, des cuisiniers sont thaïlandais. Il y a une minorité de restaurateurs étrangers le plus souvent allemands et travaillant en partenariat avec des Thaïlandais.

Après avoir examiné les données des entretiens oraux auprès de 22 touristes internationaux, nous avons examiné ensuite le contenu de dix menus de restaurants situés le long des plages de Kata et de Karon à Phuket.

4.4) Étude d'un corpus de documents : les menus.

Origine historique du menu

D'abord, nous parlons de la définition de « menu ». Ce mot signifie « *La liste des divers mets qui composent le repas. Dans un restaurant ou à la cantine, c'est l'ensemble des mets qui peuvent être servis pour un prix déterminé. Par métonymie, le menu est le feuillet, le carton, le tableau, l'affichette, l'objet ou la brochure qui liste :*

- *les mets servis lors d'un repas : manuscrit ou imprimé, illustré ou non, il présente au convive la liste des mets et boissons qui vont lui être servis lors d'un repas ou lors d'un banquet. Cette pratique, qui remonte au XIX^e siècle et qui tend à se perdre (sauf dans les réceptions officielles), participe à l'art de la table ; elle offre de précieux renseignements aux historiens de la cuisine.*
- *le choix des différents mets pouvant être servi pour un repas au restaurant. »*

Ainsi, Jules GOUFFÉ définit le menu. Jules GOUFFÉ est un célèbre cuisinier et pâtissier français, né en 1807 et mort en 1877. Il fut appelé « l'apôtre de la cuisine décorative ». Il a influencé la pratique culinaire jusqu'aux chefs du XX^e siècle. Bernard LOISEAU considère que le menu est indispensable car il présente un « *avantage réel pour pouvoir prendre ses dispositions à l'avance et faire ses réserves d'appétit en raison des diverses parties du repas dont on a le plan général sous les yeux.* ». Bernard LOISEAU (13 janvier 1951 - 24 février 2003), était l'un des plus grands chefs cuisiniers.²

² [Http://fr.wikipedia.org/wiki/Menu_\(restauration\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Menu_(restauration)), consulté le 18/ 02/ 2011

4. Tableau récapitulatif des données du corpus de menus

N°	Nom du restaurant	Type de cuisine	Type de restauration	Illustrations	Langue	Les plats thaïs proposés	Les plats du sud	Niveau de prix (฿)
1	Karona Resort and Spa	International	Restaurant d'hôtel	Illustrations décoratives	anglais, thaï, thaï romanisé, suédois, italien	majorité	oui	5 TYK 160 KP 110
2	Hôtel Karon	International	Restaurant d'hôtel	Sans illustration	anglais, thaï, thaï romanisé, italien	majorité	oui	3 TYK 130 KP 90
3	Hôtel Kata Bhuri	International	Bar de la piscine	Sans illustration	anglais, thaï romanisé	minorité	non	-
4	Hôtel Kata Thani	International	Room Service	Sans illustration	anglais, thaï romanisé, italien	minorité	non	7 TYK 245 KP 200
5	Hôtel anonyme -	International	Room Service	Sans illustration	anglais, thaï, thaï romanisé, italien	majorité	oui	5 TYK 160 KP 110
6	Restaurant Tangerine	International	Restaurant climatisé	Photos avec noms des plats	anglais, thaï romanisé	majorité	non	4 TYK 120 KP 120
7	Restaurant Khun Mae Iem	International	Restaurant non climatisé avec terrasse	Photos avec noms des plats	anglais, thaï, italien	majorité	non	1 TYK 60 KP 60
8	Restaurant Cinnamon	International	Restaurant avec terrasse	Sans illustration	anglais thaï, thaï romanisé,	minorité	oui	6 TYK 240 KP 180
9	Restaurant anonyme, plage de Karon	International	Restaurant climatisé et terrasse	Sans illustration	anglais, thaï, thaï romanisé	majorité	non	2 TYK 100
10	Restaurant Rimtan Seafood	Thaï	Restaurant non climatisé en bord de mer	Sans illustration	thaï	majorité	oui	2 TYK 100 KP 100
T						7/10	5/10	146/120

Abréviations utilisées : TYK = *Tom Yam Kung* KP = *Khao Phat*

4.1. Tableau des principaux plats thaïs le plus souvent proposés

Numéro	Nom du restaurant	Les plats thaïs proposés	<i>Tom Yam Kung</i>	<i>Khao Phat</i>	<i>Kai/Kung Phat Met Mamuang H</i>	<i>Kaeng Khiao Wan</i>	<i>Phat Kraphrao</i>	<i>Thot Man Kung</i>	<i>Po Pia</i>	<i>Tom Kha Kai</i>	<i>Yam</i>	<i>Matsaman</i>	<i>Phat Thai</i>	<i>Sate</i>
1	Karona Resort and Spa		oui	Oui	oui	Oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	Oui
2	Hôtel Karon		oui	Oui	oui	Oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	Oui
3	Hôtel Kata Bhuri		non	Non	non	Non	non	non	oui	non	non	non	non	Oui
4	Hôtel Kata Thani		oui	Oui	oui	Oui	non	non	oui	non	non	non	non	Non
5	Hôtel anonyme		oui	Oui	oui	Oui	oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	Non
6	Restaurant Tangerine		oui	Oui	oui	Oui	oui	oui	oui	oui	non	oui	oui	Oui
7	Restaurant Khun Mae Iem		oui	Oui	oui	Oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
8	Restaurant Cinnamon		oui	Oui	non	Non	oui	non	non	non	non	oui	non	non
9	Restaurant anonyme, plage de Karon		oui	Non	oui	Oui	non	oui	non	oui	oui	non	non	non
10	Restaurant Rimtan Seafood		oui	Oui	oui	Non	oui	oui	non	non	oui	non	non	non
T	10		9/10	8/10	8/10	7/10	7/10	7/10	7/10	6/10	6/10	5/10	5/10	5/10

Analyse du corpus de menus

La variété des dix menus, présentée dans le tableau ci-dessus, nous permet de comprendre comment ces dix restaurants situés sur notre terrain d'étude (les plages de Kata et de Karon) organisent un menu thaï - international (incluant des plats européens, des plats thaïs, des plats américains, etc.) plutôt que le menu spécifiquement thaï (composé seulement de plats thaïs), voir l'annexe. Les plats thaïs aux yeux des étrangers sont les plats de la région centrale c'est-à-dire celle de Bangkok. Mais les Thaïs considèrent que les plats thaïs sont divisés selon quatre régions (la cuisine du nord, la cuisine du nord-est ou cuisine d'Isan, la cuisine du sud, la cuisine du centre). Dans chaque province, il existe aussi une cuisine typique provinciale ou des plats locaux comme à Phuket (nous en avons parlé dans le deuxième chapitre). Parmi les plats du Sud, une des spécialités de Phuket est, par exemple, le curry des abats de poisson (*Kaeng Tai Pla* (แกงไตปลา)). Les exemples de menus nous montrent que les restaurateurs réalisent la présentation ou le design de menu en rapport avec leur clientèle, ici les touristes internationaux, parce que le menu se compose à la fois de la cuisine thaïe et de la cuisine internationale. De plus, ces menus sont écrits aussi en langues étrangères ici en anglais et suédois. Il y a seulement un exemple, dans notre corpus, de menu écrit uniquement en thaï sans romanisation.

En ce qui concerne la description des menus, 9/10 sont des menus thaïs-internationaux. Donc, l'organisation des menus est similaire à celle de menus présentés dans les restaurants occidentaux ou européens. Chaque menu se compose des entrées, des plats principaux, des fruits et desserts, des boissons. C'est-à-dire, la composition des menus ressemble au style occidental et non à l'habitude thaïlandaise de commander tous les plats en même temps.

La plupart des menus sont bilingues anglais et thaï. Les noms des plats sont souvent romanisés comme *Thot Man Kung*, ce plat est traduit en anglais (*deep fried shrimps cakes combined with chili paste*) et suivi par le nom en thaï entre parenthèses (ทอดมันกุ้ง). Plusieurs menus présentent, en illustration, des images de plats comme

Tom Yam Kung, Po Pia Thot, Sate, Kai Phat Met Mamuang Himmaphan, etc. Nous pensons que ces plats sont les plus connus et les préférés des touristes.

Dans certains menus, la description des plats est écrite dans une troisième langue comme le suédois. La romanisation des noms thaïs pour les plats varie d'un restaurant à l'autre. Apparemment, les restaurateurs ne connaissent pas le système de romanisation de l'Institut royal. Dans l'annexe, nous avons transcrit les menus tels qu'ils étaient écrits mais dans notre mémoire nous avons essayé d'uniformiser la romanisation des appellations des plats.

4.2 Tableau des langues utilisées pour les menus

Langues des menus	Nombre
Menu écrit uniquement en thaï (alphabet thaï)	1
Menu écrit en thaï, en thaï romanisé et en anglais	5
Menu écrit en thaï, en thaï romanisé, en anglais, et en suédois	1
Menu écrit en anglais et en thaï romanisé	3
Total	10

La plupart des menus que nous avons examinés sont des menus mixtes, européens et thaïs ; c'est-à-dire, dans le menu, il existe des plats européens et des plats thaïs. Les plats européens sont par exemple le steak, la salade, le sandwich, la pizza et les pâtes, les deux derniers plats sont des plats italiens. Dans chaque restaurant, il y a des plats spéciaux comme le plat portant le nom du restaurant. Le prix des plats de tous les menus sont indiqués en bahts. Pour comparer les niveaux de prix entre les restaurants, nous avons relevé les prix des deux plats les plus proposés, le *Tom Yam Kung* (9/10 des menus) est le *Khao Phat* (8/10 des menus). Un des restaurants, celui de l'hôtel Kata Bhuri, propose très peu de plats thaïs et ne pouvait donc entrer dans l'échelle de comparaison. Nous avons relevé 7 niveaux de prix. Le premier prix est de 60 bahts le plat de Tom Yam Kung dans le restaurant Khun Mae Iam. Il s'agit d'un petit restaurant familial qui propose le plat en petite, moyenne ou grande portion. Le prix le plus élevé est de 245 bahts le plat dans le restaurant de l'hôtel Kata Thani. Il s'agit d'un grand hôtel de luxe.

4.3 Tableau des 12 plats thaïs les plus proposés dans les 10 menus

Plats thaïs proposés dans le menu	Nombre
<i>Tom Yam Kung</i>	9/10
<i>Khao Phat</i>	8/10
<i>Kai Phat Met Mamaung Himmaphan</i>	8/10
<i>Kaeng Khiao Wan</i>	7/10
<i>Phat Kraphrao</i>	7/10
<i>Po Pia</i>	7/10
<i>Thot Man Kung</i>	7/10
<i>Tom Kha Kai</i>	6/10
<i>Yam</i>	6/10
<i>Phat Thai</i>	5/10
<i>Matsaman</i>	5/10
<i>Sate</i>	5/10
Total (12 plats)	

En ce qui concerne les plats thaïs proposés dans le menu, ils sont variés, nous pouvons noter la soupe pimentée, la salade épicée, le curry, les plats sautés, les nouilles, etc. Le tableau ci-dessus présente les dix exemples de plats thaïs les plus proposés dans nos dix menus. Presque tous les plats thaïs proposés dans le menu sont les mêmes par exemple : *Tom Yam Kung* (Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle), *Khao Phat* (Riz sauté au choix), *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan* (Poulet sauté aux noix de cajou), *Phat Kraphrao* (Sauté au basilic), *Kaeng Khiao Wan* (Curry vert), *Tom Kha Kai* (Soupe pimentée du poulet au lait de coco), *Po Pia Thot* (Rouleaux de printemps, ou nems), *Kaeng Matsaman* (Curry musulman au poulet), *Phat Thai* (Nouilles de riz sautées), et *Yam* (Salade épicée au choix), etc. Les plats thaïs sont accompagnés de riz nature cuit à la vapeur.

Contrairement à l'habitude occidentale, on ne choisit pas une viande ou un poisson puis l'accompagnement de légumes mais on choisit le type de préparation (sauté, au basilic, à l'ail...) puis la garniture de viande ou de poisson (généralement du poulet, du porc, du bœuf, du poisson, des encornets, des crevettes, des fruits de mer), la garniture de viande ou de poisson est coupée en petits morceaux. Les poissons entiers ou les viandes en portion sont généralement dans une rubrique à part.

Les plats proposés dans ces menus sont des plats thaïs habituels comme *Tom Yam*, *Yam*, *Thot Man Kung*, etc. et les plats locaux du Sud comme *Kaeng Khua Kai Ban* (แกงคั่วไก่บ้าน), *Yam Phak Kut* (ยำผักกูด), *Phak Mieng Tom Kati* (ผักเหมียงต้มกะทิ), *Kaeng Som* (แกงส้ม), *Kaeng Som Kop* (แกงส้มกบ), etc. Les noms de certains plats sont peu connus par les Thaïlandais comme *I Klang Thale Hot* (ไอ้คั้งทะเลโหด), *Pla Kaphong Chom Chan* (ปลากระพงชมพูจันทร์), etc. Nous pensons que certains plats sont rarement connus par les touristes comme *Ho Mok Thale* (ห่อหมกทะเล), *Khai Motdaeng Phat Nam Man Hoi* (ไข่มดแดงผัดน้ำมันหอย), *Kaeng Som Kop*, etc. Cela peut les inquiéter. Certains menus proposent des plats de fruits de mer avec le prix calculé par rapport au poids comme *Rock Lobster*, le homard qui coûte 150 bahts par 100 grammes ou *Australian Beef Tenderloin* coûte 30 bahts par 10 grammes. Ces plats peuvent être accompagnés de sauces et de vin. Dans certains menus, il est proposé du vin, *red wine* (vin rouge) et *white wine* (vin blanc). Le vin est un produit d'importation même si une production nationale se développe. Le vin étranger est fortement taxé.

Le vin est donc considéré par les Thaïlandais comme un produit de luxe. Cependant, la vente de vin à destination des touristes se développe. Les restaurants commencent à proposer du vin au verre et pas seulement à la bouteille. La vente de vin dans les superettes des quartiers touristiques se banalise.

Pour les desserts, il existe de nombreux desserts comme les glaces (*Ice Cream*), les crêpes, les fruits de saison, etc. Les boissons proposées sont l'eau minérale, l'eau gazeuse, du café glacé, du thé glacé, de l'alcool, de la bière (marques locales ou étrangères), les jus de fruits, etc.

Maintenant, la cuisine thaïe fait partie de la « world cuisine » ce qui a encore accru sa diversité et son métissage.

Nous pensons que les restaurateurs essaient de satisfaire ces envies des touristes dans le domaine de leurs cultures et habitudes alimentaires. Alors, le menu est un des éléments indispensables du restaurant, pour mettre en évidence l'occidentalisation.

Conclusion

Un des principaux objectifs de cette recherche était de comprendre la demande des touristes étrangers entre « exotisme » et « authenticité » au sujet de l'alimentation thaïe dans les restaurants sur les plages de Kata et de Karon de Phuket. Les concepts qui sont traités dans cette recherche sont de types sociologiques avec un regard sur la variation des cultures et des habitudes alimentaires individuelles des touristes.

Nous avons essayé d'appliquer les méthodes d'enquête et de recherche en sociologie. Pour le recueil des données du terrain d'étude, nous avons utilisé :

- a) l'observation,
- b) le questionnaire en anglais auprès d'un échantillon de 50 touristes occidentaux,
- c) les entretiens oraux auprès de 22 touristes internationaux,
- d) 10 entretiens auprès des restaurateurs sur l'adaptation de la cuisine thaïe au goût étranger et sur les plats les plus vendus,
- e) une analyse de corpus document sur 10 menus de restaurants.

D'après l'enquête auprès des touristes (questionnaire écrit, enquête par entretiens oraux), nous remarquons que la majorité de notre échantillon de notre questionnaire est majoritairement européenne venus de pays scandinaves (26/50) et de pays européens de l'ouest (13/50). Pour les entretiens, la majorité de la population étudiée est européenne de l'ouest (13/22). Les deux enquêtes nous permettent de comprendre que les touristes européens apprécient la cuisine thaïe car la majorité des touristes (44/50) connaît la cuisine thaïe et s'intéresse à la recherche de l'exotisme.

En ce qui concerne les plats préférés par la majorité des touristes, les trois plats thaïs qui viennent en tête sont le *Tom Yam Kung*, le *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan*, le *Tom Kha Kai*. Les plats que les touristes consomment souvent hors des plats à base de fruits de mer, sont les plats non épicés.

D'un autre côté, les entretiens auprès des restaurateurs ont révélé qu'il existe une adaptation de la cuisine thaïe aux étrangers en rapport au goût des plats, la présentation de plats, la décoration de plats, le service, le menu, etc. Les plats préférés par les touristes d'après l'opinion des restaurateurs sont le *Tom Yam Kung*, le *Phat Kraphrao*, le *Kai Phat Met Mamuang Himmaphan*.

En ce qui concerne la vérification de nos hypothèses pour conclure notre travail, nous allons reprendre nos hypothèses afin de vérifier leurs validités à l'aide des résultats obtenus, elles étaient les suivantes :

Nos hypothèses :

H1 : « la majorité des touristes recherche surtout de l'exotisme culinaire et non une cuisine thaïe réellement authentique. Cette même majorité veut et apprécie un certain « confort » ou conformité, c'est-à-dire une certaine adaptation à leurs cultures et habitudes alimentaires. »

Vérification de H1 : la majorité de touristes recherche plutôt l'exotisme que l'authenticité car elle apprécie des plats thaïs par exemple le *Tom Yam Kung*, le plat préféré dans notre recherche, considéré comme un plat national. Ainsi, les plats que les touristes apprécient sont les plats qui sont adaptés à leurs goûts, non épicés, à leurs cultures et habitudes alimentaires ; les plats thaïs qui ressemblent aux plats consommés chez eux.

H2 : « les restaurateurs sont conscients du double désir d'exotisme et de conformité et ils essaient de satisfaire ces envies et exigences quelque peu paradoxales. »

Vérification de H2 : Les restaurateurs répondent aux attentes de la clientèle sur l'exotisme de la cuisine thaïe et ils essaient de satisfaire ces envies en rapport à la préparation de plats, le goût, la présentation, le service, etc. Donc, tous les facteurs dans ce cas correspondent à l'adaptation commerciale.

En conclusion à notre réflexion, l'alimentation « authentique » est une demande forte de la consommation touristique. Le touriste veut découvrir une cuisine nouvelle différente, typique, qui le surprend et le charme à la fois, mais il ne peut renoncer à ses critères de qualités, à ses goûts personnels et nationaux, à son imaginaire autour de la « bonne cuisine ». Il faut souvent du temps pour s'habituer à un rythme de vie différent et apprécier des produits alimentaires nouveaux et le touriste est pressé et exigeant. Il est difficile de demander aux touristes ce qu'est pour eux la cuisine thaïe authentique alors que, nous l'avons vu, les critères sont subjectifs et variables. L'alimentation thaïe est très diversifiée (cuisine du Palais, cuisines régionales, cuisine populaire...), de tout temps très ouverte aux influences étrangères et très évolutive.

De plus elle s'est exportée et la cuisine thaïe fait maintenant partie de la « world cuisine » ce qui a encore accru sa diversité et son métissage. On peut parler aussi de « cuisine fusion » par exemple, les spaghettis avec le curry vert (*Kaeng Khiao Wan*), le *Somtam* à la carotte et d'autres créations contemporaines.

Après avoir pris conscience de la difficulté à travailler sur une notion aussi subjective que l'authenticité culinaire et sur son complémentaire la notion d'exotisme culinaire, nous constatons qu'il n'y a peut-être pas de cuisine authentique mais il y a un discours sur l'authenticité de la cuisine thaïlandaise et il y a une offre commerciale dirigée vers la clientèle touristique.

Bibliographie

Ouvrages en français :

BERNARD DE RAYMOND Antoine, et PARASIE Sylvain, Article « *Les sciences sociales au prisme de l'alimentation* » (avant-propos), dans Terrains & travaux n°9 2005/2

BHANGANANDA Kachitra et WIWATSORN Walaya, Manuel pour guides touristiques en français. Bangkok : Centre de Formation Continue, Université Chulalongkorn, Bangkok, 1989.

BLANCHON Flora, « Savourer, Goûter », presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1995

BOILLOT-PATTERSON Kate, « Cuisine et identité nationale en Australie. », thèse non publiée présentée pour le doctorat de l'Université de Toulouse 2, 2008.

CHASLIN Pierre et CANUNGMAI Piyatep, Les meilleures recettes de la cuisine thaïlandaise, Singapour : Times Editions / Les Editions du Pacifique, Times Centre, 1988.

CLARKE Stephen, Français, je vous aime Ce que les rosbifs pensent vraiment des froggies (traduit de l'anglais par Thierry Cruvellier). Paris : Nil éditions, 2005.

CORTESE Valéria (traduction), Phuket. Bangkok : Asia Books, 2004.

DE GARINE Igor, Le comportement alimentaire dans les pays non industrialisés. 1976.

_____. Cahiers pédagogiques : Alimentation et Culture, L'alimentation et ses aspects sociaux. 1976.

FISCHLER Claude, L'Homnivore, Ed. Odile Jacob, 1990.

JACQ-HERGOUALC'H Michel, Étude historique et critique du livre de Simon de La Loubère « Du Royaume de Siam », Éditions Recherche sur les civilisations, Paris, 1987

KRAUSS Sven et SANGUANWONG Vira (traduction française PIGANIOL Agnès), Cuisine de Thaïlande. Bangkok : Asia Books, 1999.

NASONGKHLA Wandee, Délices de la cuisine thaïe (traduit par RENOU Isabelle). Thaïlande : Darnsutha Press Co., 2005.

POULAIN Jean-Pierre, « *L'homme, le mangeur, l'animal : la relation homme animal à travers les modèles alimentaires* », Colloque Ocha, Paris, 12 et 13 mai 2006
 _____, Sociologie de l'alimentation, édition Quadrige, Paris, 2005

REVEL Jean-François, Un festin en paroles : Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours, Paris : Plon, 1978.

RÉGNIER Faustine, Exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'Autre, collection Lien social, Presses universitaires de France, 2004

RÉGNIER Faustine, LHUISSIER Anne et GOJARD Séverine, Sociologie de l'alimentation, Paris : Les éditions de la Découverte, 2006.

SENAWONG Pornpimol (traduit par Sodchuen CHAIPRASATHNA et Valérie SAILLARD), Les liens qui unissent les Thaïs, Coutumes et Culture, Bangkok : Samaphan Publishing, 2007.

WARREN Wiliam, Cuisines de Thaïlande à la table de Jim Thompson, Paris : Les éditions du Pacifique, 2005.

Office du Tourisme en Thaïlande, Saveurs de Thaïlande, Bangkok : la Division de production publicitaire, 2007.

Ouvrages en anglais :

HELDKE Lisa, Exotic Appetites : Ruminations of a Food Adventurer, New York, Routledge, 2003, pp. 23-44

HOSKIN John, Thailand. Bangkok : Asia Books Co., 1988.

HOM Ken, Ken Hom's East Meets West Cuisine, London, Macmillan, 1989.

MOERMAN Michael, Western Culture and The Thai Way of Life, University of California, 1964.

RUANGKRITYA Krissnee and MARTSCHING Tim, Adventure in Thai food & culture, Bangkok: Sirivatana Printing, 1985.

MINTZ Sidney Wilfred and DU BOIS Christine Marie, Revue "*The anthropology of food and Eating*, 10 may 2002"

SUNANTA Sirijit, "*The Globalization of Thai Cuisine*", Paper University of British Columbia, 2005.

THIANTHAI Chulanee, "Cosmopolitan Food Beliefs and Changing Eating Habits in Bangkok" Ph.D. Dissertation, University of Oregon, 2003

Ouvrages en thaï :

(C'est nous qui avons romanisé les références)

กมลทิพย์ จ่างกมล. “อาหาร : การสร้างมาตรฐานในการกินกับอัตลักษณ์ทางชนชั้น.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545.

(Kamonthip CHANGKAMON. “Ahan : Kan Sang Mattrathan Nai Kan Kin Kap Attalak Thang Chonchan” Witthaya Niphon Parinya Mahabandit Sakha Wicha Manutsayawitthaya Banditwitthayalai, Silpakorn University, 2002.)

กอบแก้ว นางพินิจ. อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร : เสมาธรรม, 2542.

(Kopkaeo NATPHINIT. Ahan Thai. Krungthep Mahanakhon : Sema Tham, 1999)

ขวัญแก้ว วัชโรทัย. ศาสตร์และศิลป์เกี่ยวกับโต๊ะอาหาร. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2547.

(Khwankaew WATCHAROTHAI. Sat Lae Sin Kiao Kap To Ahan. Krungthep Mahanakhon : Ammarin printing and publishing, 2004)

งามพิศ สัตย์สงวน. หลักมานุษยวิทยา. กรุงเทพมหานคร : เจ้าพระยาการพิมพ์, 2534.

(Ngamphit SATSANGUAN. Lak Manutsayawitthaya. Krungthep Mahanakhon: Chaophraya kanphim, 1991)

ดำรง ฐานดี และคณะ. สังคมวิทยา มานุษยวิทยาเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2523.

(Damrong THANDI Lae Khana. Sangkhomwitthaya Manutwitthaya Bueangton. Krungthep Mahanakhon: Mahawitthayalai Ramkhamhaeng, 1980)

นียบพรรณ (ผลวัฒนะ) วรรณศิริ. มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพมหานคร : เอ็กस्पอร์ตเน็ต, 2550.

(Niyaphan (PHONWATTHANA) WANNASIRI. Manutsayawitthayasangkhom Lae Watthanatham. Krungthep Mahanakhon : Expertnet, 2007)

พัทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ. โครงการวิจัยและพัฒนาตำราสุขภาพอาหารสุภาพ จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ (ระยะสี่บั่น). กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2549.

(Phatthanan SIMUANG Lae Khana. « Khrongkanwichai Lae Phatthana Tamrap Chut Ahan Sukkhaphap Chak Thongthin Su Khrua Lok Korani Sueksa Ahan Thongthin Phak Nuea (Raya Suep Khon) » Krungthep Mahanakhon: Ratchaphat Suan Dusit University, 2006.)

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. ครัวไทย. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2545.

(Thawithong HONGWIWAT. Khrua Thai. Krungthep Mahanakhon: Samnakphim Saengdaet, 2002)

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ. การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2548.

(Thatsani LIMSUWAN Lae Khana. « Kan Phatthana Sakkayaphap Khong Ahan Thai Phuea Songsoem Kan Thongthiao» Krungthep Mahanakhon: RamKhamHaeng University, 2005.)

ศรีสมร คงพันธุ์. สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2547.

(Sisamon KHONGPHAN. Sip Yot Ahan Thai Nai Tang Daen. Krungthep Mahanakhon: Samnakphim Saengdaet, 2004)

ศรีสมร คงพันธุ์. อาหารฝรั่งอย่างง่าย. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2532.

(Sisamon KHONGPHAN. Ahan Farang Yang Ngai. Krungthep Mahanakhon: Samnakphim Saengdaet, 1989)

สมัชชา เอ่งฉ้วน. ปัจจัยส่วนประสมทางตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารไทยในบริเวณอ่าวพระนาง จังหวัดกระบี่.
ภูเก็ต : มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต, 2551.

(Samatcha ENGCHUAN. « Patchai Suanprasom Thang Talat Thi Mi Phon To Kan Tat Sin Chai Chai Borikan Ran Ahan Thai Nai Boriwen Ao Phranang Changwat Krabi » Phuket : Ratchaphat Phuket University, 2008.)

สันติ เศวตวิมล. ตำนานอาหารไทย. กรุงเทพมหานคร : นานมีบุ๊คส์, 2542.

(Santi SAWETTAWIMON. Tamnan Ahan Thai. Krungthep Mahanakhon: Nanmi Book, 1999)

อำไพ ไสร์จจะพันธุ์. อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา : สถาบันราชภัฏสงขลา, 2544.

(Amphai SORATCHAPHAN. Ahan Thongthin Phak Tai. Songkhla: Sathaban Ratchaphat Songkhla, 2001)

Site Internet

FISCHLER Claude, « *Le paradoxe de l'abondance* »,

FLANDRIN Jean-Louise, « *Le goût a une histoire* »,

LAHLOU Saadi, « *La vraie valeur des repas : manger et imaginer* »,

MARCHAND Gilles, « *Quand manger devient pathologique* »,

POULAIN Jean-Pierre, « *Ces aliments bannis ou mal aimés* »,

Articles du dossier « Manger, une pratique culturelle », Sciences Humaines, Mensuel n°135 – février 2003, <http://www.scienceshumaines.com>., consulté le 2/11/2010.

« Kata », http://th.tripadvisor.com/Restaurants-g1210687-Kata_Phuket.html, consulté le 24/01/2011.

« Karon », http://th.tripadvisor.com/Restaurants-g1215780-Karon_Phuket.html., consulté le 24/01/2011.

« Phuket », <http://www.thailande.phuket.com>., consulté le 12/11/2009.

« Menu », Wikipedia, [http://fr.wikipedia.org/wiki/Menu_\(restauration\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Menu_(restauration)), consulté le 18/02/2011.

Glossaire des noms thaïs et des noms de plats

- Yam Phak Kut, 72
 Australian Beef Tenderloin, 72
 Banana Split, 64
 Barracuda Fillet, 36
 Braised Lamb Shank, 36
 Caramel Custard, 64
 Co-Co Karona, 64
 Ho Mok Thale, 72
 Hoi Malaengphu, 59
 Hoi Nangrom, 59
 I Klang Thale Hot, 72
 Ice Cream, 72
 Kaeng Kai, 48, 49
 Kaeng Kari, 17
 Kaeng Khiao Wan, 17, 68, 71
 Kaeng Khua Kai Ban, 72
 Kaeng Matsaman, 17, 63, 71, 91
 Kaeng Phet, 17, 48, 57, 90
 Kaeng Som, 72
 Kaeng Som Kop, 72
 Kaeng Tai Pla, 19, 69
 Kai Ho Bai Toei, 90
 Kai Phat Met Mamuang H, 39, 40
 Kai Phat Met Mamuang Himmaphan, 36, 45, 48, 49, 57, 62, 70, 71, 74, 75, 90
 Kai Phat Phong Kari, 48, 57
 Kai Thot, 46, 49
 Kai Yang, 32, 54
 Kai/Kung Phat Met Mamuang H, 68
 Kap He Ruea Chom Khrueng Khao Wan, 14
Kapi, 59
 Khai Motdaeng Phat Nam Man Hoi, 72
 Khai Ping, 32
 Khan, 20
 Khantok, 16
 Khao Chae, 17
 Khao Niao, 54
 Khao Op Sapparot, 91
Khao Phat, 39, 45, 48, 49, 57, 63, 64, 67, 68, 70, 71, 90
 Klai Ban Chot Mai Het Sadet Praphatton, 14
 Klösse, 25
 Knödel, 25
 Ko Thalang, 28
 Kraphrao Kai,, 48
 Krathong Thong, 17
 Kuay Tiao Kai, 49
 Kung Phao, 57

Kung Phat Phrik Kaeng, 91

Kung Thot Kratiem, 91

Lap, 16, 19, 48, 57

Longan, 16

Machamansaharn, 11

Mae Krua Hua Pa, 13

Matsaman, 48, 49, 62, 63, 64, 68, 71

Menu Phiset, 63

Mi Hokkien, 30

Monthon Phuket, 27

Mu Prio Wan, 63

Nam Phrik, 46, 47

Nam Phrik Ong, 16

Nam Pla, 59

nuoc-mâm, 59

O Tao, 30

O-eo, 30

Panaharn, 11

Phak Chi Lao, 16

Phak Mieng Tom Kati, 72

Phankhlip, 17

Phat Khi Mao, 48, 57

Phat Kra Phrao, 90

Phat Kraphrao, 48, 57, 68, 71, 75

Phat Kraphrao Nuea, 48

Phat Nuea Nam Man Hoi, 91

Phat Phak Ruam Mit, 89

Phat Prio Wan, 39, 40, 45, 46, 49, 57, 63, 90

Phat Thai, 25, 48, 49, 57, 62, 63, 64, 68, 71, 89

Pla, 57

Pla Hi Ma Nueng Si-eo, 36

Pla Kaphong Chom Chan, 72

Pla Kaphong Nueng Manao, 57

Pla Nueng Manao, 48

Pla Rat Phrik, 90

Plara, 54, 59

Po Pia, 48, 57, 68, 70, 71, 89

Po Pia Thot, 70, 71

Prueksaharn, 11

Pu Nim Phat Phong Kari, 36

Pu Phat Phrik Thai Dam, 48, 57

Ramkhamhaeng, 12, 18, 79

red wine, 72

Ro Ti, 48

Rock Lobster, 72

Sate, 17, 68, 70, 71, 90, 121

Sato, 17

Seafood Kratiem Prik Thai, 36

Som Tam, 48, 49, 57

Somtarn, 16, 19, 25, 32, 54

steakhouses, 32

Tanjung Salang, 28

Tao So, 30

Thai Delight, 36

Thao Sri Sunthon, 27

Thao Thep Kasattri, 27

thesaphiban, 28

Thong Yip, 17

Thot Man Kung, 46, 68, 69, 71, 72, 91

Tom Kha Kai, 45, 48, 49, 57, 62, 63, 68,
71, 74, 89, 104, 108, 115

Tom Yam, 21, 25, 39, 40, 45, 48, 49, 57,
62, 63, 64, 67, 68, 70, 71, 72, 74, 75,
89, 103, 104, 108, 115

Tom Yam Kung, 21, 25, 39, 40, 45, 48,
49, 57, 62, 63, 64, 67, 68, 70, 71, 74,
75, 89

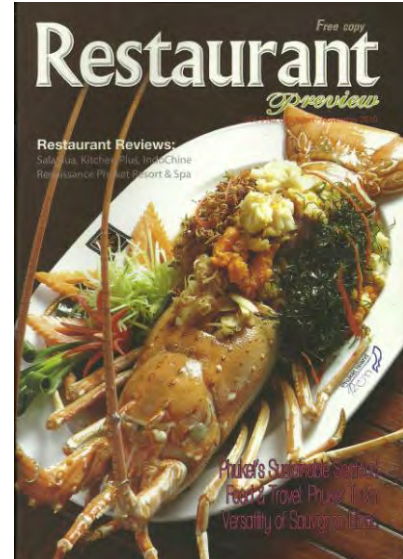
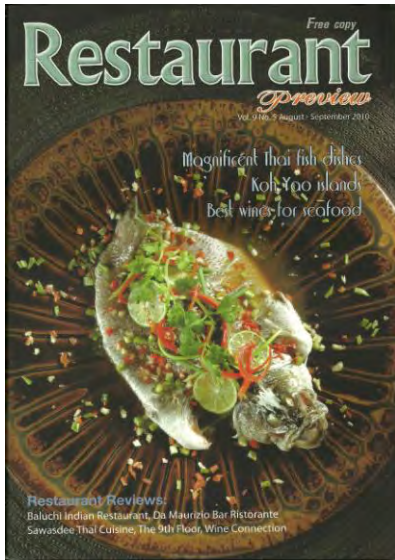
white wine, 72

Yam, 45, 68, 70, 71, 72, 89, 104, 108,
109, 123

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ANNEXES

Annexe A : Les revues publicitaires des restaurants



พหุกิจภัตตาคาร สรวงลิขสิทธิ์

MOM TRI'S Gourmet Restaurants

Winner of the only 'Best of Award of Excellence' in Phuket

Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

BOATHOUSE
WINE & GRILL

MOM TRI'S
BOATHOUSE
at Kata Beach

Gourmet dining directly on Kata Beach
Live light Jazz music nightly
French or Thai degustation menu 4-courses 1,500 Baht ++
A la carte menu
Over 800 wine labels
26 wines also available by the glass

Reservation: Tel 076 330 015 www.boathousephuket.com

Ratri
jazz restaurant

Restaurant and lounge
Thai food with attitude
Best live jazz in Phuket
Oyster bar and more
Sunset panorama

Thai Food

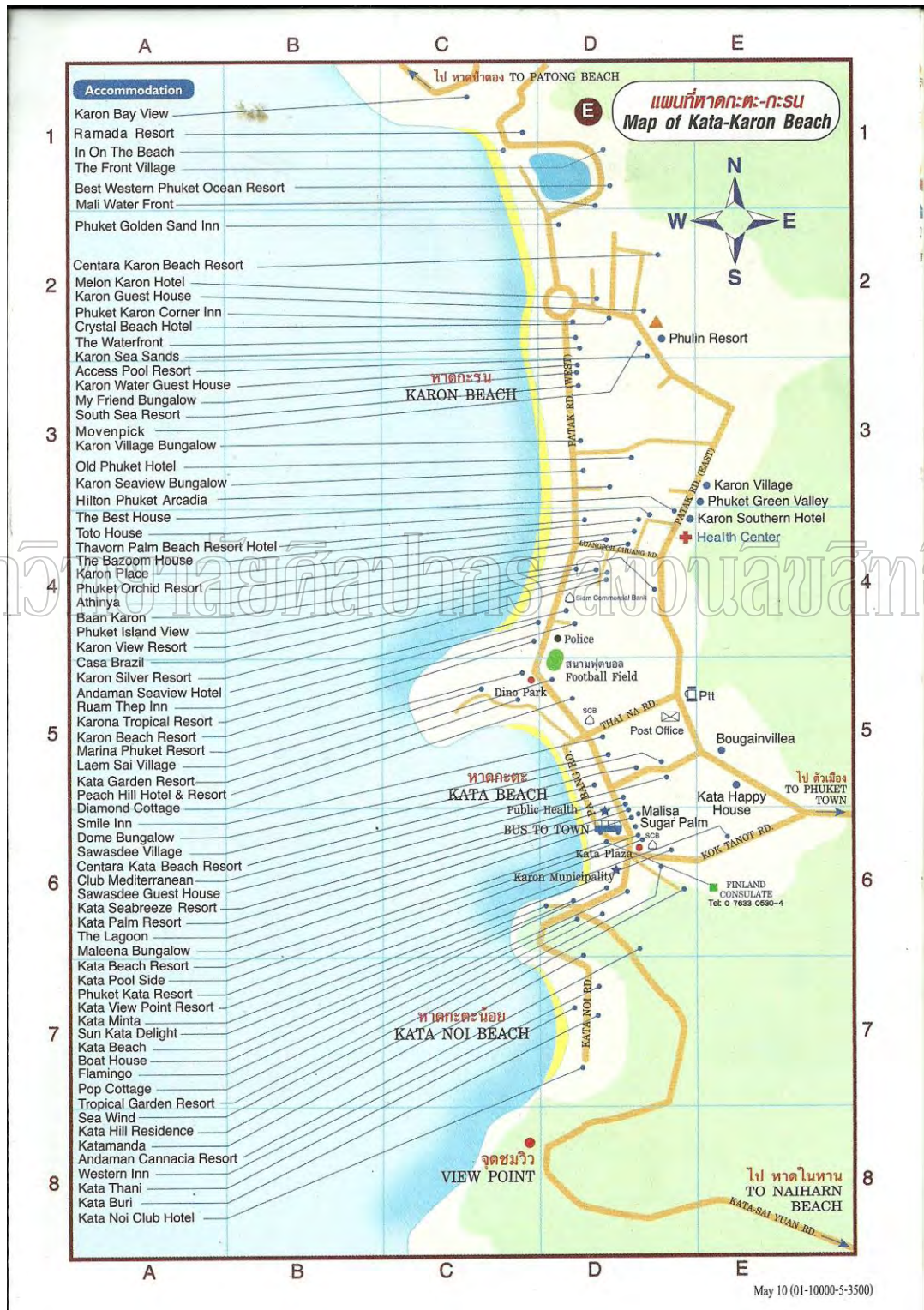
The only jazz club on the island
Meet The Jazz
Crusader every night

Ratri Jazzrestaurant
Kata Hill, Phuket
Tel. 0 7633 3538, Fax. 0 7633 3539
www.ratrijazzrestaurant.com
info@ratrijazzrestaurant.com

Spicy Jazz

Directions for taxi:
เป็นเขาทิ้งหาดกะตะ ถนนฉลอง-กะรน

Annexe B : La carte des plages de Kata et de Karon à Phuket



Annexe C : Illustrations des plats



Illustration 1 : *Tom Yam Kung*



Illustration 2 : *Tom Kha Kai*



Illustration 3 : *Phat Thai Ho Khai*



Illustration 4 : *Yam Wun Sen*



Illustration 5 : *Phat Phak Ruam Mit*



Illustration 6 : *Po Pia Thot*



Illustration 7 : *Mu Sate*



Illustration 8 : *Kai Ho Bai Toei*



Illustration 9 : *Khao Phat*



Illustration 10 : *Phat Prio Wan*



Illustration 11 : *Phat Kraphrao*



Illustration 12 :
Kai Phat Met Mamuang Himmaphan



Illustration 13 : *Pla Rat Phrik*



Illustration 14 : *Kaeng Phet Mu*



Illustration 16 : *Kaeng Matsaman Nuea*



Illustration 15 : *Kung Thot Kratiem*



Illustration 17 : *Phat Nuea Nam Man Hoi*



Illustration 18 : *Kung Phat Phrik Kaeng*



Illustration 19 : *Thot Man Kung*



Illustration 20 : *Khao Op Sapparot*

Annexe D : Les photographies du terrain d'étude



Illustration 1 : La municipalité de Karon



Illustration 2 : La plage de Kata



Illustration 3 : La plage de Karon



Illustration 4 :
Restaurant sur la plage de Kata



Illustration 5 : Restaurant avec terrasse



Illustration 6 : Restaurant international



Illustration 7 : Restaurant allemand



Illustration 8 : Quartier de l'hôtel Kata
Beach Resort & Spa



Illustration 9 :
Hôtel Kata Beach Resort & Spa



Illustration 10 : Un étal de cuisinier



Illustration 11 : Les barbecues (grillades)



Illustration 12 : Les homards



Illustration 13 : Les boissons



Illustration 14 :
Les touristes dans un restaurant



Illustration 15 : Un bar-restaurant



Illustration 16 :
Restaurant Mali Seafood de Karon



Illustration 17 :
Quartier de restaurants à Karon



Illustration 18 :
Le barbecue au charbon pour griller



Illustration 19 : La présentation de la table

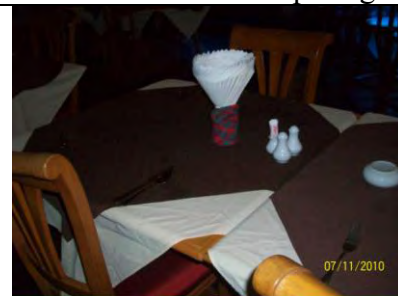


Illustration 20 : La présentation de la table



Illustration 21 :
Le panneau des plats proposés



Illustration 22 :
Un exemple de menu écrit en russe



Illustration 23 :
Photos des plats dans le menu



Illustration 24 :
Panneau de menu de sandwich à la plage



Illustration 25 :
Panneau de menu en bord de mer



Illustration 26 :
Menu spécial pour le dîner



Illustration 27 : Un restaurant de plage



Illustration 28 :
Un chef thaï de cuisine japonaise



Illustration 29 :
Quartier des restaurants à Karon



Illustration 30 : Un restaurant international



Illustration 31 : Le marché de nuit local



Illustration 32 :
Un marchand ambulant de fruits

Annexe E : Questionnaire écrit de l'enquête exploratoire

Questionnaire "The Thai cuisine between Authenticity and Westernization"

This questionnaire is a part of the thesis in Master of Arts program in French for Cultural Tourism - Silpakorn University

Directions: Please make a \surd mark in the parentheses () in front of the answer that best matches your opinion and answer the questions.

Section 1 Experiences and preferences regarding Thai food

1. Do you know Thai food before your trip?

() 1. No

() 2. Yes, how do you know it?

() 2.1 by Thai restaurant

() 2.2 by books

() 2.3 by TV

() 2.4 by friends

() 2.5 Other (please specify).....

2. Is it easy to find Thai food in your country?

() 1. No

() 2. Yes, in which place

() 2.1 Thai restaurant

() 2.3 Supermarket

() 2.2 Thai friend's home

() 2.4 Other (please specify).....

3. What is your problem from experiment different Thai food?

() 1. Do not know the ingredients

() 2. Do not know the proper way to eat

() 3. Do not know what is edible

() 4. Too spicy

() 5. Do not know the name of Thai food

() 6. Other, (please specify).....

4. Do you want to know more about Thai food?

() 1. No

() 2. Yes, I want to know about

() 2.1 Thai food cooking

() 2.2 Thai vegetable and fruit carving

() 2.3 Thai herbs and spices

() 2.4 The nutritional value

() 2.5 The origin of product

() 2.6 Other (please specify).....

5. What do you look for when you choose the place to eat?

() 1. Taste of food

() 6. Location

() 2. Variety of food

() 7. Atmosphere

() 3. Cleanliness/hygiene

() 8. Popularity

4. Profession () 1. Businessman () 2. Independently employed
 () 3. Farmer () 4. Government officer
 () 5. Student () 6. Housewife
 () 7. Retiree () 8. Other (please specify).....
5. Education () 1. Lower than Bachelor's degree
 () 2. Bachelor's degree
 () 3. Higher than Bachelor's degree
6. What is your nationality? And what is your town?

7. What is your religion?

8. How many times have you been in Thailand?
 () 1. This is a first time
 () 2. 2-3 times
 () 3. More than 5 times
9. How long do you stay in Thailand?

- ...
 10. Are you vegetarian?
 () 1. No () 2. Yes
11. Do you have any problems on your health?
 () 1. Allergy () 2. Diabetes
 () 3. Other (please specify).....
12. What is the main purpose of your visit this time?
 () 1. Tourism () 2. Works
 () 3. Study () 4. Health
 () 5. Other (please specify).....
13. What sort of tourism do you like?
 () 1. Nature () 2. Art and culture
 () 3. Sport () 4. Entertainment
 () 5. Health () 6. Other (please specify).....
14. Do you travel () 1. Alone? () 2. With friends?
 () 3. With tour? () 4. With family and children?

Annexe F : Guide d'entretien pour l'enquête par entretien oral

Questionnaire (oral interview)

Informations sur l'individu interrogé

Information on the person surveyed

- Age _____ Sexe _____ Nationalité _____

- Age _____ Sex _____
Nationality _____

- Quelles sont vos activités professionnelles ?
- *What is your job ?*

- Pourquoi avez-vous choisi de venir en Thaïlande ?
- *Why did you choose to come to Thailand ?*

- Comment se passe votre séjour en Thaïlande ?
- *How is your stay in Thailand ?*

Informations sur le rapport à l'alimentation thaïe

Information on Thai food

- Quelles sont vos opinions sur la cuisine thaïe ?
- *What do you think about Thai cuisine?*

- Où mangez-vous en Thaïlande ? Pourquoi ?
- *Where do you eat in Thailand? Why ?*

- Où aimeriez-vous manger en Thaïlande ? Pourquoi ?
- *Where would you like to eat in Thailand? Why ?*

- Depuis votre arrivée en Thaïlande, quels sont les plats thaïs que vous avez déjà goûtés ?

- *From your arrival in Thailand, which are the Thai dishes you tasted already?*

- *Les aimez-vous ? Et pourquoi ?*
- *Do you like them? And why?*

- *Pensez-vous que les plats que vous avez goûtés sont de la cuisine thaïe authentique ? Pourquoi ?*
- *Do you think that the Thai dishes you tasted are of authentic Thai cuisine? Why ?*

- *Quels sont les plats thaïs que vous aimeriez goûter ? Pourquoi ?*
- *What are Thai dishes you would like to taste? Why ?*

- *Quels sont les plats thaïs que vous n'aimeriez pas goûter ? Pourquoi ?*
- *What are Thai dishes you wouldn't like to taste? Why ?*

- *Quels sont les trois plats thaïs que vous avez aimés le plus ? Pourquoi ?*
- *Which are three Thai dishes you like the most? Why ?*

- *Quels sont les trois plats thaïs que vous avez aimés le moins ? Pourquoi ?*
- *Which are three Thai dishes you like the least? Why ?*

- *Dans votre pays, consommez-vous souvent des plats étrangers ? Lesquels ? Pourquoi ces plats vous plaisent-ils ?*
- *In your country, do you eat frequently foreign dishes? If so, which of them? Why do they satisfy you ?*

Annexe G : Transcription des menus et leur traduction en français

Exemple de menus : le restaurant Karon (Fac-similé)

The image displays 14 menu pages from the restaurant Karon, arranged in a 4x4 grid. Each page lists various dishes with their names in Thai, Romanized Thai, English, and Swedish, along with prices. The French translation of the dish names is underlined. The menu categories include:

- Menu of the Day:** Two options for 395.- and 430.-.
- Appetizer / Forfatter:** 10 items ranging from 80.- to 230.-.
- Soup / Suppa:** 10 items ranging from 25.- to 130.-.
- Salad / Salak:** 10 items ranging from 110.- to 240.-.
- Sandwiches:** 10 items ranging from 80.- to 230.-.
- Italian Dish:** 10 items ranging from 120.- to 250.-.
- Lampang Food:** 10 items ranging from 110.- to 230.-.
- Thai Food (Stam Dish):** 10 items ranging from 120.- to 280.-.
- Dessert:** 10 items ranging from 40.- to 120.-.

A 'THANK YOU' sign is visible in the bottom-right corner of the grid.

Dans les menus ci-après, nous avons transcrit les noms des plats tels qu'ils apparaissent (en thaï, en thaï romanisé, en anglais, en suédois) et nous avons traduit en français. Notre traduction apparaît surlignée à côté de l'original.

1. MENU 1 (Hôtel Karona Resort and Spa)

		Menu of the day	
FA006A	Thai Set Menu A		365.-
	Deep Fried Prawn Cakes (Beignets de crevettes)		
	Spicy Grilled Pork Salad (Salade épicée de porc grillé)		
	Chicken In Coconut Milk (Soupe de poulet au lait de coco)		
	Green Curry with Prawns (Curry vert de crevettes)		
	Stir fried Beef with Oyster sauce (Bœuf sauté à la sauce d'huître)		
	Steamed Rice (Riz nature cuit à la vapeur)		
	Banana Fritter (Beignets de bananes)		
	Coffee or Tea (Café ou thé)		
FA 006B	Thai Set Menu B		450.-
	Deep Fried Prawn in Hot Butter (Beignets de crevettes au beurre)		
	Spicy Grilled Beef Salad (Salade épicée de bœuf)		
	Tom Yam Seafood (Soupe pimentée de fruits de mer à la citronnelle)		
	Roasted Duck Curry (Curry de canard rôti)		
	Stir Fried Prawn with Cashew nut (Crevettes sautées aux noix de cajou)		
	Steam Rice (Riz nature cuit à la vapeur)		
	Sweet Banana with Coconut milk (Bananes au lait de coco)		
	Price is included Tax.		
	Appetizer / Forratter (Entrée)		
FA001	Prawn Cocktail (กุ้งก๋อ๊กเทค) (Cocktail de crevettes)		150.-
	Räkor Cocktail. (Prawn with Cocktail Dressing)		
FA002	Tod Man Gung (ทอดมันกุ้ง) (Beignets de crevettes)		150.-
	Friterad Räkor I pastejform serverade med plamas. (Deep fried Shrimps Cakes Combined with Chili Paste)		
FA003	Deep Fried Spring roll (ปอเปี๊ยะทอด) (Rouleaux de printemps accompagnés d'une sauce aux prunes, nems)		110.-
	Grönsaks vårrullar serverade med plamsås. (Served with Plum sauce)		
FA004	Deep Fried Chicken Samoza (ไก่ชาโมซ่าทอด) (Poulet Samoza frit)		110.-
	Friterad Kyckling samoza serverade med söt Chillisås. (Served with Plum sauce)		
FA005	Satay Malay (สะเต๊ะมาเลย์)		150.-
	Kyckling eller flaskkött spett servernde med jordnötssås. (Grilled Skewer Chicken, Pork or Beef with peanut sauce) (Brochettes de poulet, de porc, ou de bœuf accompagnées d'une sauce à l'arachide)		
FA006	Steamed Mussels White wine sauce (หอยขอบไวน์ขาว)		150.-
	Kokta räkor med smör och vitvinsås. (Moules cuites à la vapeur avec une sauce au vin blanc)		
FA007	Deep Fried Prawn in Hot Butter (กุ้งชุบแป้งทอด) (Crevettes frites au beurre)		150.-
	Stekta räkor med söt chilli sås.		
FA008	Garlic Bread (ขนมปังเนยกระเทียม) (Pain beurrée à l'ail)		90.-
FA009	Bruschetta (ขนมปังหน้ามะเขือเทศสับ) (Bruschetta, pain aux tomates hachées)		95.-
	All Prices are included Tax		
	Soup / Soppa (Soupe)		
FA010	Andaman Mixed Seafood Soup with Pernod (ซูปรังฟู๊ด)		130.-
	Skaldjur Soppa med tomat eller Pernod. (Served with Garlic Bread) (Soupe de fruits de la mer d'Andaman au Pernod)		
FA011	French Onion Soup (ซูปหัวหอม) (Soupe à l'oignon)		95.-

	(Served with Baked Cheese Crouton)	
FA012	Cream Soup of your Choice (ครีมซूपตามใจคุณ) Hemlagad Krämig Soppa med Champinjoner, tomat Sparris Och Kychling. (Choice of Tomatoes, Mushroom, Asparagus or Chicken) (Velouté, Soupe à la crème au choix) (Choix de tomates, de champignons, d'asperges ou de poulet)	95.-
FA013	Tom Yam Gung (ต้มยำกุ้ง) (Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle) Känd Thailandsk skaldjursoppa (The Famous Seafood Both with prawn, Mushroom and Lemongrass)	160.-
FA014	Tom Kha Kai (ต้มข่าไก่) (Soupe de poulet au galangal et au lait de coco) Kramig Kyckling soppa med farsk kokosnötsmjölk. (Chicken Soup in Coconut milk, Galangals and mushroom)	140.-
FA015	Clear Soup with Glass Noodles, Tofu and minced Pork (แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้หมูสับ) (Soupe aux vermicelles transparents avec du porc haché)	120.-
FA016	Creamy Mussels Soup (Soupe de moules à la crème) Musslor krämig soppa	120.-
	Salad / Sallad (Salade)	
FA017	Chef's Salad bowl (เซฟสลัด) (Salade du chef) Kockens urval av kyckling, bitt, skinka, ost, salad med Thousand Island sås. (Roasted Beef, Chicken, Ham, Boiled egg and Cheese)	130.-
FA018	Caesar Salad (ซีซาร์สลัด) (Salade Caesar) (A Richly flavored Dressing and Parmesan Cheese)	130.-
FA019	Seafood and Pasta Salad (สลัดพาสต้ากับอาหารทะเล) (Penne Pasta Marinated with Olive Oil, Mill Pepper Combined with Fresh Seafood) (Pâtes aux fruits de mer)	160.-
FA020	Greek Salad (กรีกสลัด) (Salade grecque) (Traditional Greek Salad with Feta Cheese)	160.-
FA021	Yam Woonsen (ยำวุ้นเส้น) Nudelsalld med fläskkött, räkor, och chilies. (Spicy Glass Noodles Salad with Minced Pork) (Salade épicée aux vermicelles transparents avec du porc haché)	140.-
FA022	Yam Nua (ยำเนื้อ) (Salade épicée au bœuf) Sallad med grillad bitt, grönsaker och sallad. (Grilled Beef Salad Flavored with Spring Onion, Shallots, Chili and Lime)	150.-
FA023	Yam Talay (ยำทะเล) (Salade pimentée aux fruits de mer) Typisk Thailandsk sallad med skaldjur. (Mixed Seafood Salad Marinated with Tomato, Onion Spring Onion, Celery, Chili and Lime)	160.-
	Sandwiches (Sandwich)	
FA024	Karona Club Sandwich (คลับแซนด์วิช) (Sandwich Club du Karona) Rostat bröd fullt med kychling, skinka, bacon och grönsaker Serveras med pommes frites (Ham, Cheese, Chicken, and Egg with French Fried)	160.-
FA025	Croque Monsieur (แอมชีส แซนด์วิช) (Croque Monsieur) Ost och skink smörgår, serverad med liten sallad. (Ham and Cheese Sandwich)	130.-
FA026	Tuna Sandwich (ทูน่า แซนด์วิช) (Sandwich au thon) Baguette fylld med tonfisk och grönsaker, serveras med Liten sallad. (Served with French fried)	130.-
FA027	Chicken Sandwich (แซนด์วิชไก่) (Sandwich au poulet)	130.-

	Grillad Kyckling smorgas med pommer frites. (Served with French fried)		
FA028	Karona Burger (กะหรณนำเบอร์เกอร์) (Hamburger du Karona)		175.-
	(Special Burger with Cheese, Pineapple and French fried)		
FA029	Ham Burger (แฮมเบอร์เกอร์) (Hamburger accompagné de frites)		160.-
	Hamburgare, serverade med pommes frites		
FA030	Cheese Burger (ชีสเบอร์เกอร์) (Hamburger au fromage)		170.-
	Hamburgare eller ost serverade med pommes frites.		
FA031	B.L.T. Sandwich (บีแอลที แซนด์วิช) (Bacon, Lettuce, Tomato Served with French fried)		130.-
	(Sandwich J.L.T. Sandwich au jambon, laitue, tomates avec des frites)		
FA032	Deep fried Chicken Fingers (ไก่ชุบแป้งขนมปังทอด) (Served on Seasonal Salad with Bernaise Sauce)		160.-
	(Beignets de poulet frit accompagné d'une salade avec une sauce béarnaise)		
FA033	French Fried (มันฝรั่งทอด) (Frites)		95.-
	Italian Dish Pasta (Pâtes à l'italienne)		
FA034	Lasagna (ลาซานญา) (Lasagnes)		180.-
	Ugnsbakad pasta fylld med kött eller spenat, basilica Och tomatås. (Spinach, Mushroom, Parmesan Cheese and Meat sauce)		
FA035	Your Choice of Pasta > Spaghetti or Fettuccini		170.-
	Your Choice of Sauce > Bolognese, Cabonara, (สเปกกีตี้) > Napolitana, Dimare (Votre choix de pâtes et de sauce)		
	Pizza Pizza		
FA036	Pizza Quattro Stagioni (Pizza quatre saisons)		240.-
	“Fyra årstider” med tomat, skinka, champinjoner, Parmesanost och Mozzarellaost. (Combination of Tomato, Mushroom, Ham, Anchovies, Salami, Parmesan and Mozzarella Cheese)		
FA037	Pizza Margherita (Pizza Margherita)		220.-
	Tomater, mozzarellaost och basilica blad. (A Light Pizza Topping with Tomato, Basil and Cheese)		
FA038	Pizza Full Moon (Pizza de la pleine lune)		220.-
	(Ham, Bacon, Sausages, Mushroom, Black Olive and Cheese)		
FA039	Pizza Marinara (Pizza Marinara)		230.-
	Tomater, bläckfisk, räkor, tonfisk, och mozzarellaost. (Mixed Seafood, Tuna and Mozzarella Cheese)		
FA040	Pizza Hawaiian (Pizza hawaïenne)		230.-
	Skinka och annanas och mozzarellaost. (Ham, Pineapple and Mozzarella Cheese)		
	All Prices are included Tax		
	European Food (Plats européens)		
FA041	Pepper Steak (Steak au poivre)		375.-
	(Served with Baked Potatoes and Butter Vegetables)		
FA042	Fillet Mignon (Filet mignon)		375.-
	(Served with Red Wine sauce and French fried)		
FA043	Sirloin Steak (Steak de gigot)		355.-
	(Served with Boiled Potato)		
FA044	Duck Orange (Canard à l'orange)		280.-
	Marinerad Stekt anka, serverad med gronsaker, med Apelsinsas.		

	(Served with Butter Rice and Vegetable)	
FA045	Beef Stroganoff (Bœuf Stroganoff)	250.-
	(Beef and Mushroom sauce served with Spaghetti)	
FA046	Surf And Turf	310.-
	(Grilled Tiger Prawn and Beef Fillet Served with Butter Rice)	
	(Surf et Turf, crevettes tigrées grillées avec filet de bœuf accompagnées de riz beurré)	
FA047	Gordon Blue (Cordon bleu)	230.-
	(Pork or Chicken Stuffed with Ham and Cheese Served with French Fried)	
FA048	Pork Medallions (Médallions de porc)	230.-
	(Served with Mustard sauce and Yellow Noodles)	
FA049	Fish and Chip (Poisson et frites)	185.-
	(Served with Tar – Tar sauce and French Fried)	
FA050	Fillet Fish Steak (Steak de filets de poisson)	310.-
	(Red Snapper fish Fillet with White wine sauce and Boiled Potato)	

All Prices are included Tax

Thai Food (Siam Dish) (Plats thaïs)

FA051	Fried Rice (ข้าวผัดตามใจคุณ) (Riz sauté au choix)	110.-
	Stekt ris med krabba, räkor eller skaldjur och grönsaker. (Choice of Chicken, Pork, Beef, Crab meat or Seafood)	
FA052	American Fried Rice (ข้าวผัดอเมริกัน) (Riz sauté à l'américaine)	150.-
	(Served with Ham, Sausages, Fried Egg and Fried Chicken)	
FA053	Pineapple Fried Rice (ข้าวผัดสับปะรด) (Riz sauté à l'ananas)	165.-
	Kockens special, stekt ris med ananas, räkor, skinka, kyckling. (Fried Rice with Ham, Shrimps, Chicken, Baked in fresh Pineapple Boat)	
FA054	Pad Thai (ผัดไทย) (Nouilles thaïes sautées)	130.-
	Thailändsk stekta nudlar med räkor, grönsaker och jordnötter. (Special fried Noodles with Seafood Garnished and Bean Sprouts)	
FA055	Fried Noodles (ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว / ราดหน้า)	130.-
	Stekta ris eller äggnudlar med kyckling, bitt, och grönsaker och Soya sås. (Fried Noodles with Chicken, Pork, or Beef in Soya sauce and Vegetables)	
	(Nouilles sautées avec du poulet, du porc, du bœuf)	
FA056	Mee Sapam Talay (หมี่สะปำซีฟู้ด)	130.-
	Phuket Style Stekta nudlar med skaldjur, grönsaker och ägg. (Phuket Style Fried Yellow Noodles with Seafood)	
	(Nouilles de riz sautées aux fruits de mer, spécialité de Phuket)	
FA057	Fried Chicken or Prawn with Cashew Nut	160.-
	Stekt kyckling, räkor eller grönsaker med torkad chili och Cashewnotter. (ไก่ หรือ กุ้ง ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	
	(Poulet ou crevettes, sautés aux noix de cajou)	
FA058	Sweet and Sour (ผัดเปรี้ยวหวาน)	160.-
	Stekt kyckling, bitt, fläskkött, räkor eller grönsaker I sötsur sås. (Choice of Chicken, Pork, Beef or Seafood)	
	(Poulet, porc, bœuf ou fruits de mer, sauté à la sauce aigre-douce)	
FA059	Stir Fried with Basil leaves (ผัดกระเพรา) (Poulet, porc ou bœuf, sauté au basilic)	
	Sekt kyckling, bitt, fläskkött eller I basilica bald och vitlök. (Choice of Chicken, Pork, or Beef)	160.-

All Prices are included Tax

Thai Food (Siam Dish)

FA060	Stir Fried Prawn with Garlic and Pepper (Crevettes sautées à l'ail et au poivre)	
	Stekta räkor med vitlök och peppar. (กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย)	240.-
FA061	Chicken Curry (แกงกะหรี่ไก่) (Curry de poulet)	140.-
	Kyckling curry med färsk kokosnötsmjölk.	

FA062	Massaman Nue (แกงมัสมั่นเนื้อ) (Curry musulman au bœuf) (Beef Tenderloin in Massaman Curry and Coconut Milk)	140.-
FA063	Green Curry Chicken (แกงเขียวหวานไก่) (Curry vert au poulet) Grön curry med kyckling eller grönsaker.	140.-
FA064	Roasted Duck Curry (แกงเตี๋ยเป็ดย่าง) (Curry rouge de canard rôti) Stert anka I curry med ananas, tomat och basilika.	140.-
FA065	Stir Fried Mixed Vegetable with Oyster Sauce Stekta blandade grönsaker. (ผักคักรวมมีตรน้ำมันหอย) (Légumes sautés à la sauce d'huître)	120.-
FA066	Stir Fried Beef Oyster Sauce (เนื้อคัคน้ำมันหอย) Stekta bill oyster sås. (Bœuf sauté à la sauce d'huître)	150.-
FA067	Kai Yad Sai (ไข่ช็อคไส้) (Omelettes farcies) (Thai Style Omelets filled with Pork and Vegetables)	130.-
FA068	Stir Fried Chicken, Pork, Beef with Ginger (ไก่ หมู หรือ เนื้อ คัดขิง) (Poulet, porc ou bœuf, sauté au gingembre)	140.-
FA069	Steamed Whole Fish with Chili and Lime (ปลาหนึ่งมะนาว) (Poisson au citron cuit à la vapeur) Kort fisk med chilli eller limon.	260.-
FA070	Fried Whole Fish with Garlic and Pepper (ปลาทอดกระเทียมพริกไทย) (Poisson frit à l'ail et au poivre) Stekta fisk med vitlök och peppar.	260.-
FA071	Fried Whole Fish with Chili Sauce (ปลาทอดพริก) (Poisson frit à la sauce pimentée) Stekta fisk med söt chilisås.	260.-
FA072	Steamed Rice (ข้าวสวย) (Riz nature cuit à la vapeur) Kokt ris.	40.-

All Prices are included Tax

Dessert		
FA073	Caramel Custard (Flan au caramel)	75.-
FA074	Banana Fritter with Vanilla Ice – Cream (Beignets de bananes avec une glace à la vanille)	90.-
FA075	Crepes Mikado (Crêpes Mikado) (Freshly Baked Crepes with Vanilla and Chocolate Sauce)	95.-
FA076	Banana Split (Trois boules de glace avec une banane) (Three Scoops of Ice – Cream with Banana)	100.-
FA077	Black Forest (Forêt noire) (Two Scoops of Chocolate and Vanilla with Grand Marnier)	120.-
FA078	Co – Co Karona (Co-Co Karona) (Two Scoops of Coconut Ice – Cream with Malibu)	120.-
FA079	Ice – Cream (Per Scoop) (Boule de glace)	50.-
FA080	Fresh Fruits in Season (Fruits frais de saison)	85.-

*** Please Ask More For Ice – Cream Menu***

2. MENU 2 (Hôtel Karon)

Appetizer

FA001	Prawn Cocktail (กุ้งค็อกเทล) (Prawn with Cocktail Dressing)	(Cocktail de crevettes)	120.-
FA002	Deep Fried Spring Rolls (ปอเปี๊ยะทอด) (Served with plum sauce)	(Rouleaux de printemps, nems)	75.-
FA003	Deep Fried Wonton (เกี๊ยวทอด) (Shrimps dumpling wrapped in wonton dough)	(Beignets Wonton farcis)	75.-
FA004	Thod Man Gung (ทอดมันกุ้ง) (Deep fried shrimps pates)	(Beignets de crevettes)	130.-
FA005	Thod Man Khao Pod (ทอดมันข้าวโพด)	(Beignets de grains de maïs)	110.-
FA006	Satay Malay (สะเต๊ะมาเลย์) (Grilled skewer chicken or pork with peanut sauce)		90.-
FA007	Steamed Mussels white Wine Sauce (หอยอบซอสไวน์ขาว) (Moules cuites à la vapeur avec une sauce au vin blanc)		70.-
FA008	Garlic Bread (ขนมปังกระเทียม)	(Pain à l'ail)	65.-

All Prices are included Tax

Soup (Soupe)

FA009	Andaman Mixed Seafood Soup with Pernod (ซุปรังพุด) (Served with Garlic Bread)	(Soupe de fruits de mer d'Andaman au Pernod)	90.-
FA010	French Onion Soup (ซุปรังหอม) (Served with Baked Cheese Crouton)	(Soupe à l'oignon française)	80.-
FA011	Cream Soup of your choice (ครีมซุปรังตามใจคุณ) (Choice of tomato, mushroom, asparagus or chicken)	(Velouté, Soupe à la crème au choix)	80.-
FA012	Tom Yam Gung (ต้มยำกุ้ง) (The famous seafood both with prawn, mushroom and lemon grass)	(Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle)	130.-
FA013	Tom Kha Kai (ต้มข่าไก่) (Chicken soup in coconut milk, Galangals and mushroom)	(Soupe pimentée de poulet au lait de coco)	110.-
FA014	Clear Soup with Glass Noodles, Tofu and minced Pork (แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้หมูสับ)	(Soupe chinoise aux vermicelles transparents, tofu et porc haché)	100.-

Salad (Salades)

FA015	Chef's Salad Bowl (เซฟสลัด) (Roasted beef, chicken, ham, boiled egg and cheese)	(Salade de chef)	95.-
FA016	Caesar Salad (ซีซาร์สลัด) (A richly flavored dressing and Parmesan cheese)	(Salade Caesar)	95.-
FA017	Seafood Salad (ซีฟู้ดสลัด) (Seafood combination with your favorite dressing)	(Salade de fruits de mer)	120.-
FA018	Greek Salad (กรีกสลัด) (Traditional Greek salad with Feta cheese)	(Salade grecque)	120.-
FA019	Yam Woonsen (ยำวุ้นเส้น) (Spicy glass noodles salad with minced pork and seafood)	(Salade épicée de vermicelles transparents, au porc haché et fruits de mer)	120.-
FA020	Yam Nua Yang (ยำเนื้อย่าง) (Spicy grilled beef salad)	(Salade épicée de bœuf grillé)	120.-
FA021	Yam Seafood (ยำทะเล) (Spicy mixed seafood salad)	(Salade de fruits de mer)	130.-
FA022	Yam Kai Daw (ยำไข่ดาว)	(Salade épicée d'œufs brouillés)	80.-

(Spicy fried egg salad)

Snack

FA023	Karona Club Sandwich (คลับแซนด์วิช) (Sandwich club Karona) (Ham, cheese, chicken, and egg with French fried)	120.-
FA024	Croque Monsieur (แอมชีส แซนด์วิช) (Croque Monsieur) (Ham and cheese sandwich)	100.-
FA025	Tuna Sandwich (ทูน่า แซนด์วิช) (Sandwich au thon) (Served with French fries)	100.-
FA026	Chicken Sandwich (แซนด์วิชไก่) (Sandwich au poulet) (Served with French fries)	100.-
FA027	Karona Burger (กะหร่าน่าเบอร์เกอร์) (Burger de Karona) (Sliced cheese, grilled pineapple with French fries)	140.-
FA028	HamBurger (แฮมเบอร์เกอร์) (Hamburger) (Karona style with French fries)	130.-
FA029	Cheese Burger (ชีสเบอร์เกอร์) (Hamburger au fromage) (Served with French fries)	140.-
FA030	B.L.T. Sandwich (บีแอลที แซนด์วิช) 95.- (Bacon, Lettuce, Tomato served with French fries) (Sandwich J.L.T, bacon, laitue, tomate avec des frites)	
FA031	French Fries (มันฝรั่งทอด) (Frites) 65.-	

Italian Dish**Pasta**

FA032	Lasagna (ลาซานญ่า) (Lasagnes) 150.- (Meat sauce, spinach, mushroom, parmesan cheese)
FA033	Your Choice of Pasta > Spaghetti or Fettuccini 130.- Your Choice of Sauce > Bolognese, Carbonara, (สปาเก็ตตี้) > Napolitana, Di Mare (Pâtes au choix avec sauce au choix)

Pizza

FA034	Pizza Quartro (Pizza Quatre saisons) 180.- (Ham, green pepper, mushroom and cheese)
FA035	Pizza Full Moon (Pizza de la pleine lune) 180.- (Ham, sausage, bacon, mushroom and black olives with cheese)
FA036	Pizza Hawaiian (Pizza hawaïenne) 180.- (Ham, pineapple and cheese)
FA037	Pizza Marinara (Pizza Marinara) 180.- (Mixed seafood, tuna fish and cheese)
FA038	Pizza Magherita (Pizza Magherita) 150.- (Garlic and sweet basil leave)

European Food Plats européens

FA039	Pepper Steak (Steak au poivre) 290.- (Served with croque potato and vegetable)
FA040	Fillet Mignon (Filet mignon) 290.- (Served with French fries)
FA041	Duck Orange (Canard à l'orange) 210.- (Served with butter rice)
FA042	Sirloin Steak (Steak de gigot) 270.- (Served with boiled potato)
FA043	Beef Stroganoff (Filet de bœuf) 180.- (Beef and mushroom sauce served with spaghetti)
FA044	Surf and Turf (Surf et Turf) 270.- (Grilled tiger prawn and fillet of beef served with butter rice)
FA045	Gordon Blue (Cordon Bleu) 180.-

FA046	(Chicken or pork stuffed with ham and cheese served with French Fries) Pork Medallions (Médallions de porc)	180.-
	(Served with mustard sauce and yellow noodles)	
FA047	Fish and Chip (Poisson et frites)	150.-
	(Served with Tar – Tar sauce and lemon)	

All Prices are included Tax

Thai Food (Siam Dish) Plat thaï

FA048	Fried Rice (ข้าวผัดตามใจคุณ) (Riz sauté au choix)	90.-
	(Choice of chicken, pork, beef, crab meat or mixed seafood)	
FA049	American Fried Rice (ข้าวผัดอเมริกัน) (Riz sauté à américaine)	120.-
	(Served with ham, sausage, fried egg and fried chicken)	
FA050	Pineapple Fried Rice (ข้าวอบส้มประด) Riz sauté à l'ananas)	130.-
	(Fried rice with ham, shrimps, chicken, and baked in fresh pineapple boat)	
FA051	Pad Thai (ผัดไทย) (Nouilles de riz sautées)	90.-
	(Special fried noodles with seafood garnished and bean sprouts)	
FA052	Fried Noodles (ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว / ราดหน้า)	90.-
	(Fried noodles with chicken, pork, or beef in soya sauce and vegetable)	
	(Nouilles de riz sautées à la sauce de soja)	
FA053	Mee Hok Kien (หมี่ฮกเกี้ยน) (Nouilles jaunes sautées, spécialité de Phuket)	90.-
	(Phuket style fried yellow noodles with seafood)	
FA054	Fried Chicken or Prawn with Cashewnut and pineapples	120.-
	(ไก่ หรือ กุ้ง ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์) (Poulet, porc, crevettes, sauté aux noix de cajou)	
FA055	Sweet and Sour (ผัดเปรี้ยวหวาน)	120.-
	(Choice of chicken, pork, beef or seafood)	
	(Poulet, porc, bœuf, fruits de mer, sauté à la sauce aigre-douce)	
FA056	Stir Fried with Basil leaves (ผัดกระเพรา)	120.-
	(Choice of chicken, pork, or beef) (Poulet, porc, bœuf, sauté au basilic)	
FA057	Stir-Fried Prawns with Garlic and Pepper	180.-
	(กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย) (Crevettes frites à l'ail et au poivre)	
FA058	Chicken Curry (แกงกะหรี่ไก่) (Curry de poulet)	110.-
FA059	Massaman Nue (แกงมัสมั่นเนื้อ) (Curry musulman de bœuf)	110.-
	(Beef cooked with massaman curry)	
FA060	Green Curry with Chicken (แกงเขียวหวานไก่) (Curry vert de poulet)	110.-
FA061	Roasted Duck Curry (แกงเผ็ดเป็ดข่าง) (Curry de canard rôti)	120.-
FA062	Stir Fried Mixed Vegetable with Oyster Sauce	90.-
	(ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย) (Légumes sautés à la sauce d'huître)	
FA063	Stir Fried Beef with Oyster Sauce (เนื้อผัดน้ำมันหอย) (Bœuf sauté à la sauce d'huître)	110.-
FA064	Deep Fried Shrimps in Butter (กุ้งชุบแป้งทอด) (Crevettes sautées au beurre)	140.-
FA065	Steamed Rice (ข้าวสวย) (Riz nature cuit à la vapeur)	20.-
	Thai Set Menu of the Day (อาหารชุดประจำวัน)	
	(A set of 5 different Thai special dish)	

Dessert (Dessert)

FA067	Caramel Custard (Flan au caramel)	70.-
FA068	Banana and Pineapple Fritter with Vanilla Ice – Cream	70.-
	(Glace de vanille avec bananes et ananas frits)	
FA069	Crepes Mikado (Crêpe Mikado)	90.-
	(Freshly baked crepes with vanilla and chocolate sauce)	
FA070	Banana Split (Bananes avec la glace)	80.-
	(Three scoops of ice – cream with banana)	

FA071	Black Forest (Forêt noire) (Two scoops of chocolate and vanilla with grand manier)	110.-
FA072	Co – Co Karona (Co – Co de Karona) (Two scoops of coconut Ice – Cream with Malibu)	110.-
FA073	Ice – Cream (Per Scoop) (Boule de glace)	40.-
FA074	Fresh Fruit in Season (Fruits frais de saison)	60.-

** All prices are included Tax** (Les prix sont taxes incluses)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

3. MENU 3 (Hôtel Kata Bhuri, bar de la piscine)

	Bht.
Tiger Prawn Salad (Salade de crevettes tigre)	280.-
Served with ginger lime dressing	
Bouquet of fresh garden salad (Bouquet de salade fraîche du jardin)	140.-
With your choice of dressing	
Chef's salad (Salade du chef)	220.-
Crisp lettuce topped with ham, chicken, cheese & roast beef	
Tuna salad kata bhuri style (Salade de thon au style de Kata Bhuri)	200.-
A bed of salad with boiled egg, green bean, potato & olive	
HEARTY SANDWICH & BURGER	
Prime hamburger (Hamburger premier)	240.-
Accompanied with French fries & pickled	
Kata Bhuri Pool Burger (Burger de la piscine de Kata Bhuri)	270.-
Beef burger topped with cheese served with French fries & pickled	
Seafood Burger (Burger de fruits de mer)	240.-
Accompanied with French fries & pickled	
Steak Sandwich (Sandwich au steak)	270.-
Grilled imported steak on French bread served with French fries & Pickled	
Kata Noi Triple Decker (Triple Decker de Kata Noi)	220.-
With chicken, bacon, egg & tomato	
Fresh Giant Croissant Sandwich (Sandwich au croissant géant frais)	220.-
Fill with marinated tuna and sweet pepper	
KATA BHURI POOL SPECIAL	
Porpia (Rouleaux de printemps, nems)	170.-
Golden fried spring roll fill with seafood and vegetable	
Satay (Brochettes de poulet ou de porc accompagnées d'une sauce à l'arachide)	170.-
Marinated pork or chicken served with peanut sauce	
Golden Fried Seafood (Fruits de mer frits d'or)	250.-
Batter of seafood served with French fried & vasamiyo sauce	
Fried Chicken on Plate (Poulet frit)	230.-
Deep-fried breaded chicken served with French fries	
DESSERTS	
Mixed Fruits (Salades de fruits)	120.-
Special tropical fruit	
Banana Split (Trois boules de glace avec banane)	130.-
Trio ice cream with banana fruit, vanilla, chocolate and strawberry ice cream	
Ice Cream (Glace)	60.-
Asked your waiter for more available flavor (per scoop)	

PLEASE DO NOT PAY CASH

Prices are not inclusive of service charge and vat.

4. MENU 4 (Hôtel Kata Thani)

(Room Service Menu)

Refreshing Starters And Soups

SMOKED TASMANIAN SALMON (Saumon tasmanien fumé)	285.-
With horseradish cream	
LOBSTER OR SHRIMP COCKTAIL (Cocktail de homard ou crevettes)	285.-
Topped with a brandy cocktail sauce	
DOUBLE BEEF CONSOMME (Consommé de bœuf)	175.-
With poached quail eggs	
CREAM OF TOMATO SOUP (Soupe de tomate à la crème)	175.-
A delicious tomato soup with garlic croutons	

Crisp And Light

BOUQUET OF FRESH GARDEN SALAD (Bouquet de salade fraîche du jardin)	155.-
With your choice of dressing	
BELL PEPPER SALAD WITH FETA CHEESE (Salade au poivre avec fromage feta)	275.-
Enhanced with spring onions in sherry vinaigrette	
PRAWN AND AVOCADO SALAD (Salade de crevettes avec avocat)	290.-
White prawn and avocado with balsamico dressing	

Sandwiches And Burger

KATA THANI TRIPLE DECKER (Triple decker de Kata Thani)	265.-
With chicken, bacon, fried egg and tomato	
CREATE YOUR OWN SANDWICH (Sandwich au choix)	200.-
Choice of roast beef, ham, salami, chicken or cheese	
PRIME HAMBURGER (Hamburger Premier)	265.-
Served with French fries and pickled vegetable	
CHEESE BURGER (Burger au fromage)	295.-
Beef burger topped with cheese served with French fries and pickled vegetable	

International Specialities (Spécialités internationales)

FLAMED PEPPER STEAK (Steak fumé au poivre)	640.-
Imported beef tenderloin in a spicy pepper corn sauce	
GRILLED IMPORTED SIRLOIN STEAK (Steak grillé de gigot importé)	570.-
Served with béarnaise sauce	
GRILLED PORK CHOP (Côtelette de porc grillé)	395.-
Served with French fries and vegetables	
GRILLED RED SNAPPER FILLET (Filet de Vivaneau rouge grillé)	350.-
Accompanied with spinach noodle and sweet pepper sauce	
SAUTEED FILLET OF CHICKEN (Blanc de poulet sauté)	395.-
With wild mushroom served with hash brown potatoes	

Italian Corner (Coin italien)

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (Spaghetti alla bolognaise)	255.-
With Italian meat sauce or tomatoes sauce	
TAGLIATELLE WITH TUNA (Tagliatelle avec du thon)	255.-
Olives, tomatoes and mozzarella cheese	

Thai Specialities (Spécialités thaïes)

POH PIA (Rouleaux de printemps, nems)	200.-
Spring rolls filled with seafood and oriental vegetables	
TOM YAM GHOONG (Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle)	245.-
Traditional spicy Thai soup with prawns and lemon grass	

TOM JUED TAO HU MOO SAB	(Soupe de tofu et de porc haché)	200.-
Clear soup with beancurd, minced pork and vegetables		
GAENG KHEOW WAHN GAI	(Curry vert de poulet)	245.-
Green chicken curry with basil leave		
MOO TORD KRA THIAM PRIK THAI	(Porc frit à l'ail et au poivre)	265.-
Fried pork with garlic and pepper		
GAI PHAD MED MAMUANG	(Poulet sauté aux noix de cajou et aux oignons)	245.-
Stir – fried chicken with cashew nut and spring onion		
NUEA PHAD NAM MAAN HOY	(Filet de bœuf sauté à la sauce d'huître)	245.-
Sauteed tenderloin of beef in a rich oyster sauce		
GOONG PHAD NORMAI FARANG	(Crevettes sautées aux asperges)	265.-
Stir – fried prawn with green asparagus		
KHAO PHAD	(Riz sauté)	200.-
Thai fried rice with your choice of pork, chicken or prawn		
GUAY TEAW KUA GAI	(Nouilles de riz au poulet et à la sauce de soja)	200.-
Fried rice noodles with chicken and soya sauce		

Desserts

A DUO OF WHITE AND DARK CHOCOLATE MOUSSE	(Duo de mousse chocolat blanc et noir)	175.-
BLUE BERRY CHEESE CAKE	(Gâteau fromage et framboises)	145.-
CARAMEL CUSTARD	(Flan au caramel)	145.-
TROPICAL FRUITS IN SEASON	(Fruits tropicaux de saison)	135.-

Hot Beverages (Boissons chaudes)

COFFEE	(Café)	90.-
DECAFFEINATED COFFEE	(Café décaféiné)	90.-
TEAS	(Thé)	90.-
HOT CHOCOLATE	(Chocolat chaud)	90.-

Prices are inclusive of service charge and vat

5. MENU 5 (Hôtel anonyme - Room Service)

Deep Fried Spring Rolls (ปอเปี๊ยะทอด)	(Rouleaux de printemps, nems)	110.-
Deep Fried Shrimp Pancake (ทอดมันกุ้ง)	(Beignets de crevettes)	150.-
Deep Fried Prawn in hot Butter (กุ้งชุบแป้งทอด)	(Crevettes sautées au beurre)	150.-
Tom Yam Gung (ต้มยำกุ้ง)	(Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle)	160.-
Tom Kha Kai (ต้มข่าไก่)	(Soupe pimentée de poulet au lait de coco)	140.-
(Chicken Soup in Coconut Milk, Galangals and mushroom)		
Spicy Grilled Beef Salad (ข่านี้อ่าง)	(Salade pimentée de bœuf grillé)	150.-
Spicy Mixed Seafood Salad (ข่าทะเล)	(Salade pimentée de fruits de mer)	160.-
Fried Rice (ข้าวผัดตามใจคุณ)	(Riz sauté au choix)	110.-
(Choice of Chicken, Pork, Beef, Crab meat or Mixed Seafood)		
Pineapple Fried Rice (ข้าวอบสับประรด)	(Riz sauté servi dans un ananas)	165.-
(Fried Rice with Ham, Shrimps, Chicken, and Baked in Fresh Pineapple Boat)		
Pad Thai (ผัดไทย)	(Nouilles de riz sautées)	130.-
(Special Fried Noodles with Seafood garnished and Bean Sprouts)		
Fried Noodles (ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว/ราดหน้า)	(Nouilles de riz sautées à la sauce de soja)	130.-
(Fried Noodles with Chicken, Pork or Beef in Soya sauce and Vegetables)		
Phuket Style Fried Yellow Noodles with Seafood (หมี่ฮกเกี้ยน)		130.-
(Nouilles jaune sautées aux fruits de mer, spécialité de Phuket)		
Fried Chicken or Prawn with Cashew nut and Pineapple		160.-
(ไก่ หรือ กุ้ง ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์)	(Poulet, crevette, sauté aux noix de cajou et ananas)	
Sweet and Sour (ผัดเปรี้ยวหวาน)	(Poulet, porc, bœuf, fruits de mer, sauté à la sauce aigre-douce)	160.-
(Choice of Chicken, Pork, Beef or Seafood)		
Stir – Fried with Basil leaves (ผัดกระเพราไก่ หมู หรือ เนื้อ)	(Poulet, porc, bœuf, sauté au basilic)	160.-
(Choice of Chicken, Pork or Beef)		
Stir – Fried Mixed Vegetable Oyster sauce (ผัดผักน้ำมันหอย)	(Légumes sautés à la sauce d’huître)	120.-
Stir – Fried Beef with Oyster sauce (เนื้อผัดน้ำมันหอย)	(Bœuf sauté à la sauce d’huître)	160.-
Green Curry with Chicken (แกงเขียวหวานไก่)	(Curry vert du poulet)	140.-
Roasted Duck Curry (แกงเผ็ดเป็ดข่าง)	(Curry rouge au canard rôti)	140.-
Boiled Rice with Pork, Chicken or Beef (ข้าวต้มหมู ไก่ หรือ เนื้อ)	(Potage au riz, porc, poulet, bœuf)	80.-
Steamed Rice (ข้าวสวย)	(Riz nature cuit à la vapeur)	40.-
Prawn Cocktail (กุ้งคอกเทล)	(Cocktail de crevettes)	150.-
French Onion Soup (ซูปหัวหอม)	(Soupe à l’oignon française)	95.-
Cream Soup of your Choice (ครีมซูปตามใจคุณ)		95.-
(Choice of Tomatoes, Mushroom, Asparagus or Chicken)		
(Velouté, Soupe à la crème au choix)		
(Choix de tomates, champignon, asperge, poulet à la crème)		
Caesar Salad (ซีซาร์สลัด)	(Salade Caesar)	130.-
Greek Salad (กรีกสลัด)	(Salade grecque)	160.-
(Traditional Greek Salad with Feta Cheese)		
Karona Club Sandwich (คลับแซนดวิช)	(Sandwich club Karona)	160.-
(Ham, Cheese, Chicken, and Egg with French Fried)		
Croque Monsieur (แฮมชีสแซนดวิช)	(Croque Monsieur)	130.-
Hamburger (แฮมเบอร์เกอร์)	(Hamburger)	160.-
(Karona Style with French Fried)		
Cheese Burger (ชีสเบอร์เกอร์)	(Hamburger au fromage)	170.-
(Served with French Fried)		

French Fried (มันฝรั่งทอด)	(Frites)		95.-
Your Choice of Pasta	>	Spaghetti or Fettuccini	170.-
Your Choice of Sauce	>	Bolognese, Cabonara	
(สปาเก็ตตี้)	>	Napolitana, Di Mare	
(Pâtes au choix et choix de sauce)			
Pizza Quattro Stagioni	(Pizza Quatre saisons)		240.-
(Ham, Green Pepper, Mushroom and Cheese)			
Pizza Hawaiiian	(Pizza hawaiienne)		220.-
(Ham, Pineapple and Cheese)			
Pizza Margherita	(Pizza margherita)		220.-
(Garlic, Sweet Basil leave and Cheese)			
Pepper Steak	(Steak au poivre)		375.-
(Served with Jacket Potatoes and Vegetable)			
Fillet Mignon	(Filet mignon)		375.-
(Served with French Fried)			
Beef Stroganoff	(Bœuf Stroganoff)		250.-
(Beef and Mushroom sauce served with Spaghetti)			
Gordon Blue	(Cordon bleu)		230.-
(Chicken or Pork stuffed with Ham & Cheese with French Fried)			
Fish and Chips	(Poisson et frites)		185.-
(Served with Tar – Tar sauce and lemon)			

All prices are net. Plus 80.- Baht for Room Service

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

6. MENU 6 (Restaurant Tangerine)

Breakfast (Petit déjeuner)

Toast with Butter and Marmalade	(Toast beurré avec confiture)	65.-
Croissant with Butter and Marmalade	(Croissant beurré avec marmelade)	65.-
Ham and Cheese Omelet	(Omelette au jambon et au fromage)	75.-
Toast/ 2 Eggs/ Ham	(Toast/ deux œufs/ jambon)	165.-
Toast/ 2 Eggs/ Bacon	(Toast/ deux œufs/ bacon)	165.-
Toast/ 2 Eggs/ Sausage	(Toast/ deux œufs/ saucisse)	165.-
Cornflakes with Banana	(Céréales de maïs avec bananes)	65.-
Banana Pancake	(Pancake avec bananen)	75.-
Pineapple Pancake	(Pancake à l'ananas)	75.-
French Toast with Honey	(Pain perdu et miel)	69.-

Vegetable & Salad (Salade et légumes)

Vegetable Spring Roll	(Rouleaux de printemps de légumes, nems)	79.-
Mixed Salad	(Salade composée)	59.-
Caesar or Tuna or Ham & Cheese Salad		89.-
	(Salade Caesar ou au thon avec du jambon et du fromage)	
French Fries	(Frites)	59.-

Cream Soup (Soupe à la crème)

Mushroom Cream Soup with Bread	(Soupe de champignons à la crème avec du pain)	89.-
Sweet Corn Cream Soup with Bread	(Soupe de maïs à la crème avec du pain)	89.-

Sandwich & Burger

Club Sandwich with French Fries	(Sandwich avec des frites)	159.-
Ham and Cheese Sandwich	(Sandwich au jambon et au fromage)	79.-
Ham Sandwich	(Sandwich au jambon)	79.-
Tuna Sandwich	(Sandwich au thon)	79.-
Hot Sandwich	(Sandwich chaud)	79.-
Ham and Cheese Croissant	(Croissant au jambon et au fromage)	79.-
Ham Croissant	(Croissant au jambon)	79.-
Tuna Croissant	(Croissant au thon)	79.-
Hot Dog	(Des hot-dogs)	69.-
Chicken Burger	(Hamburger au poulet)	79.-
Beef Burger	(Hamburger au bœuf)	89.-
Double Chicken Burger	(Double hamburger au poulet)	99.-
Double Beef Burger	(Double hamburger du bœuf)	119.-

Pizza & Pasta

Hawaiian Pizza	(Pizza hawaïenne)	79.-
Margherita Pizza	(Pizza Margherita)	79.-
Seafood Pizza	(Pizza aux fruits de mer)	79.-
Chicken Sausage Pizza	(Pizza à la saucisse et poulet)	79.-
Salami Pizza	(Pizza Salami)	79.-
Spinach and Mushroom Pizza	(Pizza aux légumes et aux champignons)	79.-
Ham and Bacon Pizza	(Pizza au jambon et au bacon)	79.-
Vegetable Pizza	(Pizza aux légumes)	79.-
Small Pan Pizza (8 inches size)	(Petite Pizza)	299.-
Large Pan Pizza (16 inches size)	(Grande Pizza)	599.-
Tomato Sauce Pasta	(Pasta à la sauce tomate)	130.-
Seafood Pasta	(Pâtes aux fruits de mer)	150.-
Beef Lasagna	(Lasagnes de bœuf)	150.-
Yellow Curry Chicken	(Curry jaune de poulet)	89.-
Green Curry Chicken	(Curry vert de poulet)	89.-

Thai Food (Plats thaïs)

Fried Fish Sweet & Sour Sauce with Steamed Rice (Poisson frit à la sauce aigre-douce avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Green Curry Chicken with Steamed Rice (Curry vert de poulet avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Phad Thai with Shrimp (Nouilles sautées aux crevettes)	120.-
Stir-Fried Chicken and Basil with Steamed Rice (Poulet sauté au basilic avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Massamun Curry Chicken with Steamed Rice (Curry musulman de poulet avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Stir-Fried Cashew Nut and Chicken with Steamed Rice (Poulet sauté aux noix de cajou avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Tom Yum Kung (Shrimp) with Steamed Rice (Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Tom Kha Gai (Chicken) with Steamed Rice (Soupe épicée de poulet au lait de coco avec du riz nature cuit à la vapeur)	120.-
Pineapple Fried Rice (Riz sauté aux ananas)	120.-
Garlic & Pepper Shrimp with Steamed Rice (Crevettes frites à l'ail et au poivre avec du riz nature cuit à la vapeur)	130.-
Massamun Curry Chicken with Roti (Curry musulman au poulet avec galette Roti)	139.-
Chicken Satay with Peanut Sauce (Brochettes de poulet accompagnées d'une sauce à l'arachide)	139.-
Chicken Rice Noodle (Nouilles de riz au poulet)	89.-
Shrimp Wonton Soup (Soupe de beignets Wonton de crevettes)	99.-
Chicken Gyoza (Poulet Gyoza)	89.-
Fish Cake (Beignets de poissons au curry)	79.-

Chicken & Seafood

Chicken Nuggets (Croquettes de poulet)	89.-
Chicken Wings Stick (Brochettes d'ailes de poulet)	89.-
Crispy Chicken (Beignets de poulet)	99.-
Shrimp Cake (Beignets de crevettes)	145.-
Fish and Fries (Poisson et frites)	149.-
Sausage Platter (Plat de saucisses)	219.-
Seafood Platter (Plateau de fruits de mer)	229.-

Dessert

Banana Fritter with Chocolate Syrup (Beignets de bananes nappés de chocolat)	69.-
Caramel Custard (Flan au caramel)	69.-
Tiramisu (Tiramisu)	69.-
Panna Cotta (Panna Cotta)	69.-

Thai Dessert (Dessert thaï)

Banana in Coconut Milk (Bananes au lait de coco)	69.-
--	------

Drink List Boissons**Soft Drink**

Coca Cola	Bottle 25- / Can 30.-
Coca Cola Zero (Boissons gazeuses)	
Coca Cola Lite, Sprite, Fanta Orange	
Soda	25.-
Water (Eau en bouteille)	20.-

Juice (Jus de fruit)

Orange Juice (Jus d'orange)	65.-
Pineapple Juice (Jus d'ananas)	65.-

Apple Juice	(Jus de pomme)	65.-
Tomato Juice	(Jus de tomate)	65.-
Beer (Bière)		
Singha Beer		75.-
Heineken Beer		80.-
Fruit Shake & Ice Cream Shake (Fruit shake avec ou sans glace)		
Orange Shake	(Orange)	120.-
Lemon Shake	(Citron)	120.-
Pineapple Shake	(Ananas)	120.-
Banana Shake	(Banane)	120.-
Water Melon Shake	(Pastèque)	120.-
Kiwi Shake	(Kiwi)	120.-
Strawberry Shake	(Fraise)	120.-
Mix Berry Shake	(Fruits rouges)	120.-
Strawberry Smoothie	(Smoothie de fraise)	120.-
Banana Smoothie	(Smoothie de banane)	120.-
Mix Berry Smoothie	(Smoothie de fruits rouges)	120.-
Ice Cream Shake (Chocolate, Vanilla, Strawberry)	(Glace) (Chocolat, vanille, fraise)	120.-

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

7. MENU 7 (Restaurant Khun Mae Iem)

Drink List

เครื่องดื่ม

Ice Tea Shake	(Thé glacé au lait)	ชาเย็นปั่น	40.-
Hot Coffee	(Café chaud)	กาแฟร้อน	40.-
Hot Tea	(Thé chaud)	ชาร้อน	40.-
Lemon Ice Tea	(Thé glacé au citron)	ชามะนาว	40.-
Lipton Tea	(Thé Lipton)	ชาลิปตัน	20.-
Soda		โซดา	20.-
Pepsi / Sprite / Coke		เป๊ปซี่ / สไปรท์ / โค้ก	20.-
Fanta (Orange / Red / Green)		แฟนต้า (ส้ม / แดง / เขียว)	20.-
Drinking Water	(Eau en bouteille)	น้ำดื่ม	20.-
Beer เบียร์ (Bière)			
Heineken		ไฮเนเก้น	60.-
Singha		สิงห์	50 / 80.-
Chang		ช้าง	50 / 70.-
Leo		ลีโอ	80.-
Tiger		ไทเกอร์	50.-
Red Wine (Per Glass)	(Vin rouge au verre)	ไวน์แดง (แก้วละ)	80.-
White Wine (Per Glass)	(Vin blanc au verre)	ไวน์ขาว (แก้วละ)	80.-

Salads (Salades)

สลัด

Chicken Salad	(Salade au poulet)	สลัดไก่	70.-
Mixed Vegetable Salad	(Salade de légumes)	สลัดผักรวม	60.-
Tuna Salad	(Salade de thon)	สลัดทูน่า	70.-
Ceasar Salad	(Salade Caesar)	สลัดซีซาร์	70.-
Shrimp Cocktail	(Cocktail de crevettes)	กุ้งค็อกเทล	70.-

Soups (Soupes)

ซูป

Mushroom Cream Soup	(Soupe de champignons à la crème)	ซูปเห็ด	50.-
Chicken Cream Soup	(Soupe de poulet à la crème)	ซูปขี้ไก่	50.-
Tomato Cream Soup	(Soupe de tomates à la crème)	ซูปมะเขือเทศ	50.-

Burger เบอร์เกอร์

Cheese Burger	(Hamburger au fromage)	ชีสเบอร์เกอร์	90.-
Ham Cheese Burger	(Hamburger au jambon et au fromage)	แฮมชีสเบอร์เกอร์	90.-

Sandwiches แซนวิช

แซนวิช

Chicken Sandwich with French Fried	(Sandwich de poulet avec frites)	80.-
B.L.T Sandwich with French Fried	(Sandwich J.L.T avec frites)	90.-
Tuna Sandwich with French Fried	(Sandwich au thon avec frites)	90.-
Ham Cheese Sandwich with French Fried	(Sandwich au jambon et au fromage avec frites)	90.-
Garlic Bread	(Pain à l'ail)	50.-
French Fried	(Frites)	50.-

Thai Food (Plats thaïs)		อาหารไทย	
Spring Roll	(Rouleaux de printemps, nems)	ปอเปี๊ยะทอด	60.-
Fish / Shrimp Cake	(Beignets de crevettes ou de poisson)	ทอดมันกุ้ง / ทอดมันปลา	80.-
Deep Fried Seafood	(Fruits de mer frits)	อาหารทะเลชุบแป้งทอด	70.-
Chicken / Pork Satay	(Brochettes de porc ou de poulet sauce Sate)	สะเต๊ะหมู / สะเต๊ะไก่	60.-
Deep Fried Fish	(Poisson frit)	ปลาชุบแป้งทอด	80.-
Shrimp Thai Logo	(Crevettes au motif thaï)	กุ้งลายไทย	70.-

Thai Curry (Curry thaïs)		แกงต่างๆ	
Green Curry With Chicken / Pork / Beef	(Curry vert de poulet, porc, bœuf)	แกงเขียวหวานไก่ / หมู / เนื้อ	60.-
Green Curry With Seafood	(Curry vert de fruits de mer)	แกงเขียวหวานซีฟู้ด	70.-
Dry Curry With Chicken / Pork / Beef	(Curry sec de poulet, porc, bœuf)	พะเนียงไก่ / หมู / เนื้อ	60.-
Red Curry With Chicken / Pork	(Curry rouge de poulet, porc)	แกงแดงไก่ / หมู	60.-
Red Curry With Seafood	(Curry rouge de fruits de mer)	แกงแดงซีฟู้ด	70.-

Thai Dishes		อาหารจานหลัก	
Fried Chicken / Pork / Beef in Chili Paste	(Poulet, porc, bœuf, sauté à la sauce pimentée)	ผัดพริกไก่ หมู น้ำพริกเผา	70.-
Fried Chicken / Pork / Beef With Basil Leaves	(Poulet, porc, bœuf, sauté au basilic)	ผัดไก่ / หมู / เนื้อ ผัดกระเพรา	70.-
Fried Chinese Vegetable With Chicken / Pork in Oyster Sauce	(Chou chinois sauté avec du poulet ou du porc, à la sauce d'huître)	ผัดคะน้าหมู / ไก่ น้ำมันหอย	70.-
Deep – Fried Shrimp / Squid / Fish With Garlic And Pepper	(Crevette, calamar, poisson, frit à l'ail et au poivre)	กุ้ง / ปลาหมึก / ปลา ทอดกระเทียมพริกไทย	70.-

Suggest Food (Plat conseillé)		อาหารแนะนำ	
Shrimp Rice	(Riz aux crevettes)	ข้าวมันกุ้ง	60.-

Thai Salads (Salades thaïes)		อาหารไทยรสจัด	
Spicy Glass Noodle Salad With Pork / Chicken	(Salade épicée aux vermicelles transparents avec du porc, poulet haché)	ข้าวุ้นเส้นหมู / ไก่	60.-
Spicy Salad With Minced Pork / Chicken	(Salade épicée au porc, poulet haché)	ลาบหมู / ลาบไก่	70.-
Spicy Glass Noodle Salad / Shrimp / Squid	(Salade épicée aux vermicelles transparents avec les fruits de mer)	ข้าวุ้นเส้นทะเล	80.-

Thai Soup (Soupe thaïe)		แกงจืด / ต้มยำ	
Clear Soup With Minced Pork / Chicken And Glass Noodle	(Soupe aux vermicelles transparents avec du porc, poulet haché)	แกงจืดเต้าหู้เส้นเส้นหมูสับ / ไก่ สับ	60.-

Thai Dishes (Plats thaïs)		อาหารจานหลัก	
Deep Fried Chicken / Pork / Beef With Garlic And Pepper	(Poulet, porc, bœuf, frit à l'ail et au poivre)	ไก่ / หมู / เนื้อ ทอดกระเทียมพริกไทย	70.-
Fried Chicken With Cashew Nut / Shrimp	(Poulet, crevettes, sauté aux noix de cajou)	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ / กุ้ง	70.-
Stir – Fried Chicken / Pork / Beef With Oyster Sauce	(Poulet, porc, bœuf, sauté à la sauce d'huître)	ผัดหมู / เนื้อ / ไก่ น้ำมันหอย	70.-
Chicken / Pork / Beef Mussamun Curry	(Curry musulman au poulet, porc, bœuf)	แกงมัสมั่นไก่ / หมู / เนื้อ	70.-
Deep – Fried Chicken / Pork / Beef in Sweet And Sour Sauce		ไก่ / หมู / เนื้อ ชุบแป้งทอดกับซอสเปรี้ยวหวาน	70.-

(Poulet, porc, bœuf frit, à la sauce aigre-douce)

Thai Soup ต้มยำ

Coconut Milk Soup With Chicken / Fish / Shrimp	ต้มยำข่าไก่ / ปลา / กุ้ง	60.-
(Soupe pimentée au lait de coco de poulet, poisson, crevettes)		
Tom Yum Kung / Chicken / Fish in Clear Soup	ต้มยำกุ้ง / ไก่ / ปลา น้ำใส	60.-
(Soupe pimentée de crevettes, poulet, poisson à la citronnelle)		
Tom Yum Kung / Chicken / Fish in Cream Soup	ต้มยำกุ้ง / ไก่ / ปลา น้ำข้น	60.-
(Soupe au lait pimentée de crevettes, poulet, poisson)		

Rice and Noodles (Riz et nouilles) ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

Fried Rice With Chicken / Pork / Beef With Fried Egg	ข้าวผัดไก่ / หมู / เนื้อ / ไข่ดาว	60.-
(Riz sauté au poulet, porc, bœuf avec un œuf sur le plat)		
Fried Rice With Seafood With Fried Egg	ข้าวผัดซีฟู้ด / ไข่ดาว	60.-
(Riz sauté aux fruits de mer avec un œuf sur le plat)		
Baked Rice in Pineapple	(Riz sauté dans l'ananas) ข้าวอบสับประรด	80.-
Fried Noodle in Soya Sauce With Chicken / Pork / Beef	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วไก่ / หมู / เนื้อ	60.-
(Nouilles de riz sautées au poulet, porc, bœuf à la sauce de soja)		
Fried Noodles Thai Style With Shrimp / Chicken / Pork	ผัดไทยกุ้ง / ไก่ / หมู	60.-
(Nouilles de riz sautées aux crevettes, poulet, porc)		
Steamed Rice	(Riz nature cuit à la vapeur) ข้าวสวย	15.-

Spaghetti สปาเก็ตตี้

Spaghetti Seafood	สปาเก็ตตี้ทะเล (Spaghetti de fruits de mer)	120.-
Spaghetti Bolongnaise	สปาเก็ตตี้โบโลเนส (Spaghetti bolognaise)	100.-
Spaghetti Cabonara	สปาเก็ตตี้คาโบนารา (Spaghetti cabonara)	100.-

Main Course (Plats principaux) อาหารหลัก

Fish And French Fried	ปลาทอดกับเฟรนช์ฟราย (Poisson frit avec des frites)	110.-
Deep fried fish with bread crumb served with French Fried		
Chicken And Chips	ไก่ทอดกับเฟรนช์ฟราย (Poulet frit avec des frites)	110.-
Deep fried chicken with bread crumb served with French Fried		
Pork Cordon Bleu	หมูซีสหอม (Porc Cordon bleu)	150.-
Deep fried pork cutlet stuffed with ham and cheese		

Steak สเต็ก

Pork Steak	สเต็กหมูราดซอสเห็ด (Côtelette de porc aux champignons)	120.-
Grilled fillet / pork with mushroom sauce		
Pepper Steak	สเต็กเนื้อซอสพริกไทยอ่อน (Steak au poivre)	140.-
Grilled Beef Tenderloin with Pepper Sauce Served with French Fries		
Fish Steak	สเต็กปลาราดซอสเห็ด (Steak de poisson)	110.-
Grilled fillet / fish with mushroom sauce		

Fish (Poisson) ปลา

Fried Fish Topped With Chili Paste	ปลากะพงราดพริก (Poisson frit à la sauce pimentée)	250.-
Fried Fish in Sweet and Sour Sauce	ปลากะพงเปรี้ยวหวาน (Poisson frit à la sauce aigre-douce)	250.-
Fried Fish With Garlic and Pepper	ปลาทอดกระเทียมพริกไทย (Poisson frit à l'ail et au poivre)	250.-
Steamed Fish With Lemon	ปลานึ่งมะนาว (Poisson cuit à la vapeur au citron)	250.-
Steamed Fish With Ginger	ปลานึ่งขิง (Poisson cuit à la vapeur au gingembre)	250.-
Pla Tup Tim Rad Yam Mamong	ปลาทูปทิมราดยำมะม่วง (Poisson Tapthim à la salade de mangues)	250.-
Pla Tup Tim Samun Pri	ปลาทูปทิมสมุนไพร (Poisson Tapthim aux herbes)	250.-

Pla Rad Khaprow ปลาสดกระเทียม (Poisson au basilic) 250.-

Drink List (Boissons) เครื่องดื่ม

Fruit Shake (Cocktail de Fruit)

Carrot (Carrotte)	น้ำผลไม้ปั่น แครอท	40.-
Orange (Orange)	ส้ม	40.-
Lemon (Citron)	มะนาว	40.-
Watermelon (Pastèque)	แตงโม	40.-
Pineapple (Ananas)	สับปะรด	40.-
Mixed Fruit (Fruits mixés)	ผลไม้รวม	40.-
Young Coconut (Noix de coco)	มะพร้าวอ่อน	50.-

Fruit Juice (Jus de fruit)

Carrot (Carrotte)	น้ำผลไม้คั้น แครอท	50.-
Orange (Orange)	ส้ม	50.-
Lemon (Citron)	มะนาว	50.-
Watermelon (Pastèque)	แตงโม	50.-
Pineapple (Ananas)	สับปะรด	50.-
Mixed Fruit (Fruits mélangés)	ผลไม้รวม	50.-
Young Coconut (Noix de coco)	มะพร้าวอ่อน	50.-

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

8. MENU 8 (Restaurant Cinnamon)

Flamed Up (Grill)

GRILLED BEEF TENDERLOIN	(Bœuf grillée)	550.-
With red onion marmalade, pea puree and pepper corn jus		
ROASTED RACK OF LAMB	(Roti de mouton)	580.-
Goat cheese and potato layer with glazed vegetables		
DUCK TWO WAYS	(Canard à deux styles)	320.-
Two style of preparation duck confit and grilled, Cinnamon and Star anise- demi glace and flower of green mustard leaves		
GRILLED BREAST OF FARM CHICKEN	(Blanc de poulet grillé)	280.-
Perfumed with thyme and juniper berries on a bed of potatoes and mushrooms		
BACON WRAPPED PORK TENDERLOIN	(Filet de porc bardés de bacon)	320.-
Garnished with vegetables, grilled polenta triangle and beetroot jus		
BAKE FILLET OF GAROUPA	(Filet de mérrou cuit à la vapeur)	340.-
With Cinnamon Risotto decorated with pine nuts and crispy sweet basil		
FILLET OF SEABASS	(Filet de bar)	340.-
Wrapped pancetta bacon on a warm Nicoise salad with basil pesto		
SEAFOOD VARIETY	(Variété de fruits de mer)	380.-
Grilled Tiger prawn, lobster medallions, yellow fin tuna and sea scallop with tamarind sauce on a bell pepper ragout		

Thai Food Corner

ต้มยำกุ้ง TOM YAM GHOONG	(Soupe pimentée de crevettes à la citronnelle)	240.-
Spicy shrimp soup with mushroom and lemon grass		
ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ KUAY TIEW NAM MOO SAB	(Soupe de nouilles au porc haché et légumes)	180.-
Noodle soup with minced pork and vegetables		
แกงมัสมั่นไก่ GAENG MASSAMAN GAI	(Curry musulman de poulet)	180.-
Chicken curry Massaman with steamed rice		
กุ้งทอดกระเทียมกับข้าวสวย GHOONG TORD KRATHIEM KAB KHAO SUAY		180.-
Deep – fried prawn with garlic and steamed rice (Crevettes frites à l'ail avec du riz nature cuit à la vapeur)		
เนื้อผัดน้ำมันหอย NUA PHAD NAM MAN HOI		180.-
Stir – fried beef with oyster sauce served with steamed rice		
(Bœuf sauté à la sauce d'huître avec du riz nature cuit à la vapeur)		
ผัดกระเพราไก่ PHAD KRAPRAO GAI	(Poulet sauté au basilic)	180.-
Wok fried chicken in spicy sauce and basil leaves		
ข้าวผัดไทยไทย KHAO PHAD THAI THAI	(Riz sauté thaï thaï)	180.-
Fried rice with your choice of prawn, chicken, pork or crab meat		
หมี่สะปาดภูเก็ต MEE SPAM PHUKET	(Nouilles de riz sautées, spécialité de Phuket)	180.-
Yellow noodle, stir – fried with seafood, vegetables and egg yolk		

Desserts

MILK TART	(Tarte au lait)	220.-
Served with cinnamon spiced summer berry parfait		
ALMOND MOUSSE LAYER	(Gâteau de mousse aux amandes)	220.-
Raspberry coulis pistachio sponge and a trio of fruit sauce		
COINTREAU CREAM BRULEE	(Crème brûlée)	180.-
Our pastry chef's recipe, served with chocolate rolls and mint leaves		
RASPBERRY AND ORANGE PARFAIT	(Parfait à la framboise et orange)	220.-
With white chocolate curls and raspberry sauce		
CINNAMON ICE-CREAM FANTASIA	(Glace à la cannelle à la fantaisie)	180.-
Exotic fruits and fresh fruit coulis		
Prices are inclusive of service charge and government tax.		

9. MENU 9 (Restaurant anonyme, plage de Karon)

Thai Set Menu A 375 Baht

-Deep Fried Prawn Pates	(Beignets de crevettes)	ทอดมันกุ้ง
-Chicken Soup In Coconut Milk	(Soupe pimentée de poulet au lait de coco)	ต้มข่าไก่
-Green Curry With Prawns	(Curry vert de crevettes)	แกงเขียวหวานกุ้ง
-Fried Beef With Oyster Sauce	(Bœuf sauté à la sauce d'huître)	เนื้อคัคน้ำมันหอย
-Spicy Grilled Pork Salad	(Salade épicée de porc grillé)	ยำหมูย่าง
-Steam Rice	(Riz nature cuit à la vapeur)	ข้าวสวย
-Banana Fritter	(Beignets de bananes)	กล้วยทอด

Thai Set Menu B 420 Baht

-Deep Fried Prawn In Hot Butter	(Crevettes sautées dans le beurre)	กุ้งชุบแป้งทอด
-Tom Yum Seafood	(Soupe pimentée de fruits de mer à la citronnelle)	ต้มยำทะเล
-Roasted Duck Curry	(Curry rouge de canard rôti)	แกงเค็ลเป็ดย่าง
-Fried Prawn With Cashew Nuts	(Crevettes sautées aux noix de cajou)	กุ้งคัคน้ำมันมะม่วง
-Spicy Grilled Beef Salad	(Salade épicée de bœuf grillé)	ยำเนื้อย่าง
-Steam Rice	(Riz nature cuit à la vapeur)	ข้าวสวย
-Sweet Banana With Coconut Milk	(Bananes au lait de coco)	กล้วยบวชชี

Thai Set Dinner 350 Baht

-Tom Yum Kung	(Soupe épicée de crevettes à la citronnelle)	ต้มยำกุ้ง
-Green Curry Chicken	(Curry vert de poulet)	แกงเขียวหวานไก่
-Fried Beef With Oyster Sauce	(Bœuf sauté à la sauce d'huître)	เนื้อคัคน้ำมันหอย
-Sweet & Sour Fish	(Poisson aigre-douce)	ปลาเปรี้ยวหวาน
-Grilled Pork Salad	(Salade épicée de porc grillé)	ยำหมูย่าง
-Steam Rice	(Riz nature cuit à la vapeur)	ข้าวสวย
-Fresh Fruit	(Fruits frais)	ผลไม้รวม

10. MENU 10 (Restaurant Rimtan Seafood)

ริมธารซีฟู้ด

อาหารแนะนำ (Plats conseillés)

ห่อหมกทะเล	(Pâté de fruits de mer à la vapeur)	60
มดแดงผัดน้ำมันหอย	(Fourmis rouges sautés à la sauce d'huître)	80
ส้มตำทะเล	(Salade de papaye aux fruits de mer)	60
ยำคะน้ากรอบกุ้งสด	(Salade épicée de chou chinois aux crevettes fraîches)	60
ปลาไข่ทอดกระเทียม	(Poisson Khai frit à l'ail)	60
กุ้งอบวุ้นเส้น	(Crevettes en cocotte aux vermicelles transparents)	120
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	(Soupe épicée à la citronnelle de crevettes de rivière)	130
ไอ้คลั่งทะเลโหด	(La mer en furie épicée)	120
ยำไข่แมงดา	(Salade épicée des œufs de Maeng Da)	150
ปลาช่อนนึ่งริมธาร	(Poisson de rivière Chon cuit à la vapeur)	120
ปลากะพงชมจันทร์	(Poisson Kaphong admirant la lune)	140
ปูผัดพริกไทยดำ	(Crabe sauté au poivre noir)	ราคาตามน้ำหนัก
ปูผัดผงกะหรี่	(Crabe sauté au curry jaune)	ราคาตามน้ำหนัก
ปูผัดมะนาว	(Crabe sauté au citron)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาสำลีเผา (ทรงเครื่อง)	(Poisson Samli saisonné et grillé au charbon de bois)	ราคาตามน้ำหนัก

กุ้ง (Crevettes)

(กุ้งแม่น้ำ กุ้งแชบ๊วย)

กุ้งแม่น้ำต้มยำ (หม้อ)	(Soupe épicée de crevettes de rivière à la citronnelle)	130
กุ้งอบวุ้นเส้น	(Crevettes cuites à la vapeur aux vermicelles transparents)	120
กุ้งแม่น้ำต้มกะทิ (หม้อ)	(Soupe épicée au lait de coco de crevettes de rivière)	130
กุ้งแม่น้ำอบเกลือ	(Crevettes de rivières au sel cuites à la vapeur)	ราคาตามน้ำหนัก
กุ้งแม่น้ำนึ่งมะนาว นึ่งซีอิ๊ว	(Crevettes de rivière au citron et sauce de soja, cuites à la vapeur)	ราคาตามน้ำหนัก
กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย	(Crevettes de rivière frites à l'ail et au poivre)	ราคาตามน้ำหนัก
กุ้งเผา	(Crevettes grillées au charbon de bois)	ราคาตามน้ำหนัก
กุ้งผัดเครื่องแกง	(Crevettes sautées au curry)	60
กุ้งผัดน้ำพริกเผา	(Crevettes sautées à la pâte de piment)	60
กุ้งผัดชี้มา	(Crevettes sautées au basilic)	60
กุ้งชุบแป้งทอด	(Beignets de crevettes)	60
กุ้งแช่น้ำปลา	(Crevettes à la sauce de poisson)	60
กุ้งพล่า	(Salade épicée de crevettes)	60
กุ้งต้มยำ (ถ้วย หม้อ)	(Soupe épicée de crevette (petit bol, grand bol))	60/100
แกงส้มกุ้ง (ถ้วย หม้อ)	(Curry aigre, citron ou tamarin, aux crevettes (petit bol, grand bol))	60/100

หอย (Clams)

(หอยแครง หอยลาย หอยแมลงภู่ หอยหวาน หอยชักตีน หอยนางรม หอยขาว)

หอยแครงเผา, ลวก	(Clams grillés au charbon de bois ou bouillis)	40
หอยแครงยำ	(Salade épicée de clams)	60
หอยแมลงภู่เผา, อบหม้อดิน	(Moules grillées au charbon de bois ou cuites à la vapeur dans un pot)	50
หอยลายผัดน้ำพริกเผา, ผัดโรหะพา	(Clams sautés à la pâte de piment, aux feuilles de basilic)	50
หอยลายผัดคึ้นหอม, ผัดเคี้ยวเขียว	(Clams sautés aux poireaux, à la sauce de pois de soja)	50
หอยหวานผัดโรหะพา, อบ	(Clams sucrés sautés au basilic, cuites à la vapeur)	50
หอยขาวอบโรหะพา	(Clams blancs cuites à la vapeur au basilic)	60
หอยชักตีน	(Coquillage Chak Tin, type Bigorneaux)	60

หอยนางรม (ตัวละ)	(Huître à l'unité)	25
ปลาหมึก (Calamars)		
ปลาหมึกไฉ่ฉึ่งมะนาว	(Calamar cuit à la vapeur à la citronnelle)	60
ปลาหมึกไฉ่เผา	(Calamar grillé au charbon de bois)	60
ปลาหมึกผัดเครื่องแกง, ทอดกระเทียม	(Calamar sauté au curry, calamar frit aux ails)	60
ปลาหมึกสดยำ	(Salade épicée des calamars frais)	60

ปู (Crabe)

(ปูดำเนื้อ, ปูดำไข่, ปูม้า)		
ปูผัดผงกะหรี่	(Crabe sauté au cari)	ราคาตามน้ำหนัก
ปูผัดพริกไทยดำ	(Crabe sauté au poivre noir)	ราคาตามน้ำหนัก
ปูผัดมะนาว	(Crabe sauté au citron)	ราคาตามน้ำหนัก
ปูเผา	(Crabe grillé au charbon de bois)	ราคาตามน้ำหนัก
ปูนึ่ง	(Crabe cuit à la vapeur)	ราคาตามน้ำหนัก
แกงกะทิปู	(Curry de crabe au lait de coco)	ราคาตามน้ำหนัก
แกงส้มปูดำ	(Curry aigre, citron ou tamarin, au crabe noir)	ราคาตามน้ำหนัก

ปลา (Poissons)

(ปลากะพง ปลาสำลี ปลากะบอก ปลาแรด ปลาทับทิม ปลาทราย ปลากะระเม็ด ปลาเก๋า ปลาช่อน ปลาไข่ ปลาอุเลา)

ปลากะพง

ปลากะพงเผา	(Poisson Kaphong grillé au charbon de bois)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลากะพงนึ่งบ๊วย, นึ่งมะนาว	(Poisson Kaphong cuit à la vapeur aux prunes ou au citron)	140
ปลากะพงทอดกระเทียม, ราดพริก	(Poisson Kaphong frit à l'ail, à la sauce de piment)	140
เนื้อปลากะพงต้มยำ (หม้อ)	(Soupe pimentée de poisson Kaphong (pot))	100
เนื้อปลากะพงผัดเค็มถั่ว, ผัดขึ้นฉ่าย	(Poisson Kaphong sauté aux ciboulettes chinoises, aux céleris)	60
เนื้อปลากะพงผัดขี้เมา	(Chair de poisson Kaphong sautée au basilic)	60
แกงส้มเป็ะชะปลากะพง	(Curry aigre au poisson Kaphong)	140
เนื้อปลากะพงลวก	(Chair de poisson Kaphong bouillie)	60
แกงส้มเนื้อปลากะพง (หม้อ)	(Curry aigre de chair de poisson Kaphong (pot))	100

ปลาสำลี (Poisson Samli ou Amberjack)

ปลาสำลีเผา	(Poisson Samli grillé au charbon de bois)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาสำลีนึ่งบ๊วย, นึ่งมะนาว	(Poisson Samli cuit à la vapeur aux prunes, au citron)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาสำลีแดดเดียว	(Poisson Samli frit à la salade de mangue)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาสำลีแกงส้ม (หม้อ)	(Curry aigre de poisson Samli (pot))	ราคาตามน้ำหนัก

ปลากะบอก (Poisson Krabok (le poisson mulet))

ปลากะบอกต้มส้ม (หม้อ)	(Soupe aigre de poisson Krabok (pot))	ราคาตามน้ำหนัก
ปลากะบอกแกงส้ม (หม้อ)	(Curry aigre de poisson Krabok (pot))	ราคาตามน้ำหนัก
ปลากะบอกทอดขมิ้น, กระเทียม	(Poisson Krabok frit au curcuma, à l'ail)	ราคาตามน้ำหนัก

ปลาแรด (Poisson Raet ou Gourami)

ปลาแรดนึ่งบ๊วย	(Poisson Raet cuit à la vapeur aux prunes)	140
ปลาแรดทอดกระเทียม	(Poisson Raet frit à l'ail)	140
ปลาแรดทอดสามรส	(Poisson Raet frit au trois parfums)	140

ปลาช่อน (Poisson Chon ou Channa striata)

ปลาช่อนชมจันทร์	(Poisson Chon admirant la lune)	120
-----------------	---------------------------------	-----

ปลาช่อนนึ่งริมธาร	(Poisson Chon cuit à la vapeur au bord de la rivière)	120
ปลาช่อนเผาเกลือ	(Poisson Chon à la croute de sel, grillé au charbon de bois)	110
ต้มโคล้งปลาช่อน	(Soupe de poisson Chon)	120
แกงส้มปลาช่อน	(Soupe de poisson Chon aux légumes)	120
แกงส้มเป็ชะปลาช่อน	(Curry aigre aux légumes et au poisson Chon)	120
ต้มยำปลาช่อนน้ำใส	(Soupe pimentée de poisson Chon à la citronnelle)	120

ปลาทับทิม (Poisson Thapthim ou Tilapia du Nil)

ปลาทับทิมนึ่งบ๊วย, นึ่งมะนาว	(Poisson Thapthim cuit à la vapeur au plume, au citron)	130
ปลาทับทิมทอดกระเทียม	(Poisson Thapthim frit à l'ail)	130

ปลาททราย (Poisson Sai ou Sable)

ปลาททรายทอดราดซีอิ้ว	(Poisson Sai frit à la sauce de soja)	60
ปลาททรายทอดขมิ้น	(Poisson Sai frit au curcuma)	60
ปลาททรายทอดกระเทียม	(Poisson Sai frit à l'ail)	60
ปลาททรายแกงพริก	(Curry au poivre de poisson Sai)	60

ปลาจระเม็ด (Poisson Charamet)

ปลาจระเม็ดนึ่งบ๊วย, นึ่งซีอิ้ว	(Poisson Charamet cuit à la vapeur au plume, à la sauce de soja)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาจระเม็ดสามรส	(Poisson Charamet à trois goûts)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาจระเม็ดทอดราดพริก	(Poisson Charamet frit à la sauce de piment)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาจระเม็ดห่อไฟ	(Soupe épicée de poisson Charamet)	ราคาตามน้ำหนัก

ปลาเก๋า (Poisson Kao, type de bar ou mérout)

ปลาเก๋าทอดราดพริก	(Poisson Kao frit à la sauce de piment)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาเก๋าสามรส	(Poisson Kao aux trois parfums)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาเก๋าเปรี้ยวหวาน	(Poisson Kao à la sauce aigre-douce)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว, นึ่งบ๊วย, นึ่งมะนาว	(Poisson Kao cuit à la vapeur à la sauce de soja, prunes et citron)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลาเก๋าดมยำน้ำใส (หม้อ)	(Soupe de poisson Kao à la citronnelle (pot))	ราคาตามน้ำหนัก

ปลาไซ (Poisson Khai, type d'éperlans)

ปลาไซทอดกระเทียม	(Poissons Khai frits à l'ail)	60
แกงพริกปลาไซ	(Curry au poivre de poissons Khai)	60

ปลากุลเอา (Poisson Kulao, type de hareng)

ปลากุลเอาเผาเกลือ	(Poisson Kulao à la croute de sel, grillé au charbon de bois)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลากุลเอาทอดกระเทียม	(Poisson Kulao frit à l'ail)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลากุลเอานึ่งซีอิ้ว	(Poisson Kulao à la sauce de soja, cuit à la vapeur)	ราคาตามน้ำหนัก
ปลากุลเอานึ่งบ๊วย	(Poisson Kulao aux prunes, cuit à la vapeur)	ราคาตามน้ำหนัก

อาหารประเภททอดหรือย่าง (Fritures ou grillades)

ออเดิร์ฟ	(Hors d'œuvre)	120
เม็ดมะม่วงทอด	(Noix de cajou grillées)	60
หอยจืดทอด	(Beignets en boulettes)	60
เอ็นไก่ทอด	(Petits beignets de poulet)	60
แฮมมซี่โครงทอด	(Travers de porc macérés et frits)	80
ทอดมันกุ้ง	(Beignets de crevettes)	60

กุ้งชุบแป้งทอด	(Beignets de crevettes entières)	60
ปลาอุกทอดขมิ้น	(Poisson chat frit au curcuma)	80
หมู, เนื้อแคดเดียว	(Porc ou bœuf frit à la salade de mangue)	60
หมู, เนื้อน้ำคอก	(Salade épicée de porc ou bœuf)	40
ลาบหมู	(Salade épicée de porc haché)	40
คอหมูย่าง	(Échine de porc à la sauce piquante)	40

อาหารประเภทยำ (Salades)

ยำยอดมะพร้าวกุ้งสด	(Salade épicée de pousses de cocotier aux crevettes fraîches)	60
ยำสามกรอบ	(Salade épicée à trois croquants)	60
ยำมะเขือยาว	(Salade épicée d'aubergines)	60
ยำถั่วพุด	(Salade épicée de haricots locaux)	60
ยำผักกระเฉด	(Salade épicée de légumes d'eau)	60
ยำปลาอุกฟู	(Salade épicée de poisson chat)	60
ยำรวมมิตรทะเล	(Salade épicée de fruits de mer)	60
ยำวุ้นเส้น	(Salade épicée de vermicelles transparents)	60
ยำกุ้งสด, ยำหมึกสด	(Salade épicée de crevettes fraîches, de calamar frais)	60
ยำมะม่วงหมึกฝอย	(Salade épicée de mangue avec calamar haché)	60
ยำเห็ดขาว	(Salade épicée de champignon blancs)	60
หมูมะนาว	(Porc au citron)	60
กุ้งแช่น้ำปลา	(Crevettes trempées à la sauce de poisson)	60

อาหารไทยพื้นบ้าน (Spécialités locales)

แกงคั่วไก่บ้าน (ถ้วย)	(Curry au poivre de poulet local)	60
ไก่บ้านต้มขมิ้น (ถ้วย, หม้อ)	(Soupe de poulet local au curcuma (bol, pot))	60 / 100
ยำผักกูด	(Salade épicée de légumes locaux)	60
ผักเหมียงต้มกะทิ	(Soupe de légumes locaux au lait de coco)	60 / 100
แกงส้มปลา, กุ้ง (ถ้วย, หม้อ)	(Curry aigre de poisson, crevettes (bol, pot))	60 / 100
น้ำพริกกุ้งสด	(Sauce pimentée de crevettes fraîches)	40
น้ำพริกแมงดา	(Sauce pimentée de maquereau)	40
คู๋ฉี่เนื้อปลา	(Chair de poisson sautée au piment)	60
แกงส้มกบ (ถ้วย)	(Curry aigre de grenouilles (bol))	60

อาหารประเภทตามสั่ง (Plats sur commande)

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	(Poulet sauté aux noix de cajou)	70
ผัดผัดบั้ง, ผักกระเฉดไฟแดง	(Liserons d'eau sauté, légumes d'eau sautés à feu vif)	30
ผัดคะน้าน้ำมันหอย	(Chou chinois sauté à la sauce d'huître)	30
ผัดคะน้าหมูกรอบ	(Chou chinois sauté au porc croustillant)	40
ผัดผักรวมมิตร	(Légumes sautés)	40
ผัดผักรวมใส่กุ้ง	(Légumes sautés aux crevettes)	60
กุ้งผัดยอดข้าวโต	(Crevettes sautées aux maïs nains)	60
เห็ดหอมสดผัดน้ำมันหอย	(Champignon chinois frais sauté à la sauce d'huître)	60
ข้าวผัดปู (จานเล็ก, กลาง, ใหญ่)	(Riz sauté au crabe (petite, moyenne, grande assiette))	30, 75, 100
ข้าวผัดทะเล (จานเล็ก, กลาง, ใหญ่)	(Riz sauté aux fruits de mer (petite, moyenne, grande assiette))	30, 75, 100
ผัดกระเพราผัดข้าว (เล็ก)	(Riz sauté au basilic (petite assiette))	30

อาหารประเภทต้มยำ, แกงจืด (Soupes)

แกงเลียงกุ้งสด (ถ้วย)	(Soupe de crevettes fraîches)	45, 60
-----------------------	-------------------------------	--------

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ (ถ้วย, หม้อ)	(Soupe chinoise de tofu et de porc haché (bol, pot))	45, 60
แกงจืดสาหร่ายหมูสับ	(Soupe chinoise aux algues avec du porc haché)	45, 60
แกงจืดรวมมิตรทะเล(ถ้วย, หม้อ)	(Soupe chinoise de fruits de mer (bol, pot))	60 / 100
ต้มยำรวมมิตรทะเล(ถ้วย, หม้อ)	(Soupe épicée de fruits de mer (bol, pot))	60 / 100
โป๊อะแตก	(Soupe de fruits de mer épicée)	100
หัวปลาต้มเผือก	(Tête de poisson bouillie au taro)	100
หัวปลาต้มเต้าเจี้ยว	(Tête de poisson bouillie à la sauce de pois de soja)	100

เครื่องดื่ม (Boissons)

เบียร์ไฮเนเก้น (HEINEKEN BEER)	(Bière Heineken)	70
เบียร์สิงห์	(Bière Singh, lion)	60
เบียร์ช้าง	(Bière Chang, éléphant)	50
รีเจนซี่ (แบน)	(Regency)	
รีเจนซี่ (กลม)	(Regency)	
แสงโสม (แบน)	(Saengsom)	
มาสเตอร์เบลนด์	(MasterBlend)	
100 PIPERS		
สไปรท์	(eau gazeuse)	
น้ำอัดลม (เล็ก)		10
น้ำอัดลม (ลิตร)		30
น้ำดื่ม (เล็ก)		10
น้ำดื่ม (ลิตร)		20
น้ำแข็ง (ถังละ)	(Glaçons)	8

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

CURRICULUM VITAE

Prénom-nom Kingkan KONGIN

Adresse 67/1 M. 3, Koapia
Yantakhao, Trang 92140

Formation

1999-2004 École Yantakhaoratthachanupatham

2005-2008 Licence de français, Faculté des sciences humaines et sciences sociales, Université Prince de Songkla, Campus Pattani

2008-2010 Master de français pour le tourisme culturel,

Université Silpakorn, Bangkok