



Karma Shana
RESIDENCE

Apprendre

QUELQUES MOTS THAÏ



Lors de votre séjour à Koh Samui (et plus largement en Thaïlande), il peut être difficile au début de communiquer avec les habitants. La plupart ne parlent pas ou très peu anglais (et encore moins français !). Seules les personnes travaillant dans le tourisme, l'hôtellerie ou étudiant dans les grandes villes maîtrisent généralement la langue.

Apprendre quelques mots et expressions de base en thaï sera donc toujours très utile. Vos interlocuteurs seront sincèrement touchés par cette attention, et cela vous permettra d'être à la fois plus autonome et plus proche du peuple thaï.

First of all, "**Kha**" and "**Khap**" are politeness formulas that change according to the gender of the person who speaks.

Tout d'abord, "**Kha**" et "**Khap**" sont des formules de politesse qui varient selon le genre de la personne qui parle.

Si vous êtes une femme, vous terminerez vos phrases par "Kha".

Si vous êtes un homme, vous direz "Khap".

Par exemple, pour dire "Bonjour" : "Sawadee Kha" (pour une femme) / "Sawadee Khap" (pour un homme).



S'il vous plaît Karuna	Bonne nuit Ra tree sawad	Où ? Tee nai
Aujourd'hui Wan nee	Demain Proong nee	Manger Kin
Boire Duem	Aller Pai	Venir Ma
Dormir Non lab	Un (1) Neung	Deux Song
Trois Saam	Quatre See	Cinq Ha
Six Hok	Sept Jed	Huit Paed
Neuf Kao	Dix Sip	Lundi Wan jan
Mardi Wan ang khan	Mercredi Wan put	Jeudi Wan paruehat
Vendredi Wan suk	Samedi Wan sao	Dimanche Wan arthid
Ce soir Ton yen	Moi ou Je (homme) Phom	Moi ou Je (femme) Chan
Délicieux Aroi	Je ne veux pas Mai au	Magnifique Suai



Karma Shana
RESIDENCE

Gastronomie Thaï

À la découverte des
plats incontournables





Karma Shana
RESIDENCE

Mais avant tout, le saviez-vous?

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, on n'utilise pas de baguettes en Thaïlande, mais bien des couverts occidentaux : cuillère et fourchette.
(Les baguettes ne servent qu'à déguster les nouilles chinoises.)

La cuillère, tenue de la main droite, sert à manger, tandis que la fourchette, dans la main gauche, est utilisée uniquement pour pousser la nourriture dans la cuillère.

Le couteau, lui, n'est pas nécessaire : les plats sont déjà coupés en petits morceaux.

L'usage des couverts en Thaïlande remonte au XVI^e siècle, à l'époque où le royaume du Siam entretenait d'importants échanges commerciaux et culturels avec l'Europe.

À partir de cette époque, les Thaïlandais ont adopté plusieurs techniques culinaires inspirées des cours royales du monde entier, qu'ils ont adaptées à leurs goûts et aux ingrédients locaux.

Il en fut de même pour les couverts. Leur usage a été détourné pour s'accorder à la tradition asiatique consistant à servir les plats en "petits morceaux", ne nécessitant donc pas de couteau.

À l'origine, les Thaïlandais ne se servaient d'aucun couvert et dégustaient leurs repas avec les doigts, assis sur une natte.





Karma Shana
wellness

Piment Thai



Ce n'est qu'une variété parmi des centaines d'espèces de piments. Petite par la taille, mais puissante en goût ! Et pour les plus téméraires, elle renfermerait, en plus de la vitamine C et du bêta-carotène, un petit secret pour aider à contrôler son poids.

Karma Shana
RESIDENCE





Karma Shana
RESIDENCE

Pad Thai

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES

Le Pad Thaï est un plat traditionnel composé de nouilles de riz, très populaire et largement consommé dans tout le pays.

C'est sans doute le plat préféré des voyageurs !

Il se déguste généralement avec du poulet ou des crevettes — Pad Thaï Kai (au poulet) ou Pad Thaï Kung (aux crevettes).

C'est un plat non épicé, mais vous pouvez bien sûr y ajouter du piment en poudre ou frais selon vos envies.



Karma Shana
RESIDENCE

Pad Thai





Karma Shana
RESIDENCE

Massaman

AVEC CURRY

Le curry Massaman est également plus doux que la plupart des autres plats thaïlandais, ce qui en fait une excellente option pour les palais occidentaux.

Il peut être préparé avec différents types de viande — généralement du poulet ou du bœuf — et se compose d'un curry Massaman, de pommes de terre et de lait de coco.

Il est traditionnellement servi avec du riz.





Karma Shana
RESIDENCE

Massaman





Karma Shana
RESIDENCE

Som tam

SALADE DE PAPAYE

La salade de papaye, aussi appelée Som Tam, est l'un des plats les plus emblématiques de la Thaïlande. Originaires du nord-est du pays, elle fait partie intégrante de la cuisine locale.

Elle se compose de lamelles de papaye verte mélangées à de l'ail, du sucre de palme, des tomates cerises, du jus de citron vert, de la sauce de poisson, des crevettes (ou du crabe), des cacahuètes et bien sûr... du piment !





Karma Shana
RESIDENCE

Som tam





Karma Shana
RESIDENCE

Khao pad

RIZ FRIT THAI

Préparé avec du riz thaï, le Khao Pad se décline avec différentes garnitures : poulet, crabe ou, comme dans cette version, crevettes.

C'est un plat traditionnel thaïlandais non épicé, mais vous pouvez bien sûr y ajouter du piment frais si vous aimez relever vos plats.



Karma Shana
RESIDENCE

Khao Pad





Karma Shana
RESIDENCE

Larb moo

SALADE DE PORC ÉPICÉE

C'est également un plat traditionnel du Laos et de la région d'Isan, au nord-est de la Thaïlande.

Il s'agit d'une salade de viande hachée — porc (moo) ou poulet (kai) — généralement bien relevée.

Le plat est préparé avec des échalotes, de la ciboule, de la coriandre et du piment, puis agrémenté de feuilles de menthe fraîches.

Il se déguste tiède accompagné de riz.





Karma Shana
RESIDENCE

Larb moo





Karma Shana
RESIDENCE

Pad Krapao

ÉMINCÉ DE BŒUF OU DE POULET AU BASILIC THAÏ

C'est également un plat très apprécié des voyageurs. Il peut être préparé avec du bœuf, du poulet, des crevettes ou des calamars et se déguste aussi bien épicé que non.

Traditionnellement, on y ajoute un œuf frit sur le dessus.

Il se sert accompagné de riz.





Karma Shana
RESIDENCE

Pad Krapao





Karma Shana
RESIDENCE

Tom Yum

SOUPE THAÏ ÉPICÉE

Le Tom Yum est une soupe thaïlandaise à la fois acidulée et épicée, préparée avec des crevettes (parfois avec du poisson ou des fruits de mer).

Son bouillon parfumé repose sur trois ingrédients essentiels : la citronnelle, les feuilles de combava et les racines de galanga.

On y ajoute ensuite des piments thaïlandais, de la sauce de poisson et du tamarin, qui lui donnent cette saveur à la fois relevée et légèrement acidulée.





Karma Shana
RESIDENCE

Tom yum

