



Depuis plusieurs décennies, Apiradee Thirakomen ravit les papilles des personnalités politiques, Nicolas Sarkozy et Jacques Chirac en tête.

"Thiou", fleuron du Groupe Bertrand

La chef thaïlandaise Apiradee Thirakomen, alias Thiou, est installée rive droite, au *Norman Hôtel*. Elle fut la première à faire "pleurer le tigre" en France.

Par Véronique André

LE GROUPE BERTRAND

Le *Norman Hôtel* fait partie du premier groupe français indépendant de restauration et d'hôtellerie, le Groupe Bertrand. Ce dernier se déploie, entre autres, autour de deux pôles d'activités distincts : Bertrand Hospitality, qui comprend la brasserie *La Coupole* et l'hôtel *Saint James Paris*, et Bertrand

Franchise, avec des enseignes comme *Hippopotamus* et *Léon*.

LA DÉCORATION

Le nom de l'hôtel est une référence au célèbre Norman Ives, peintre et graphiste américain, éditeur de beaux livres, professeur de design graphique à Yale University School of Art. Très influencé par le Bauhaus, il fait partie

des figures majeures du modernisme américain des années 1950 et 1960. Son goût pour la couleur et l'harmonie des formes a inspiré l'architecte Thomas Vidalenc, qui lui rend ici un vibrant hommage. Dans ce décor contemporain, les regards se tournent aussi vers le bar, très festif. Son ambiance, à la fois chic et détendue, en fait un comptoir de partage, prisé pour les *afterworks* en semaine, et apprécié entre amis le week-end. Atablés, tous profitent de sa carte de tapas aux influences thaïlandaises et des cocktails aux notes asiatiques. Avec l'impression agréable de se retrouver dans un appartement élégant, comme une invitation à passer un moment chaleureux.

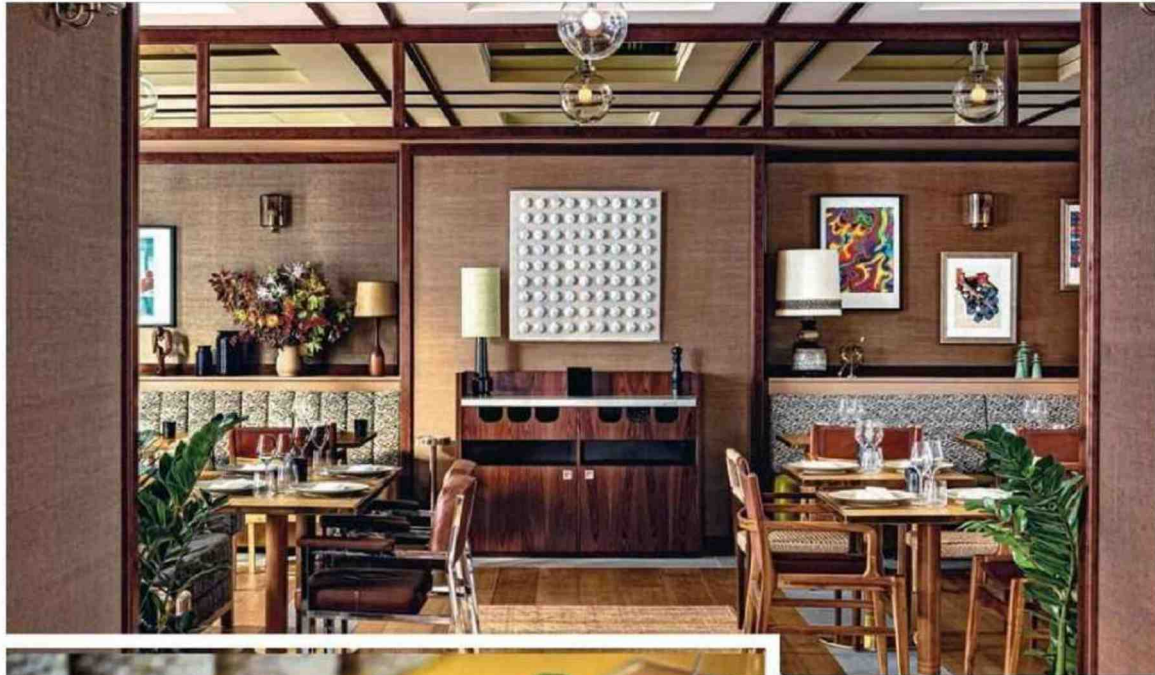
LA CHEF

Dans les années 2000, Thiou est l'un des premiers chefs à promouvoir la cuisine asiatique qui gagne en popularité en France. Jacques Chirac, hôte de l'Élysée à l'époque, se retrouvait souvent dans son restaurant situé quai d'Orsay, ainsi que de nombreuses vedettes, qui anoblirent cet établissement hors norme. Apiradee Thirakomen, surnommée Thiou ("mignon, petit, minuscule") par ses parents, entretient sa réputation en proposant une cuisine épicée aux saveurs délicatement contrastées, sublimant les meilleurs produits français à travers l'art culinaire thaïlandais. Salé et sucré se conjuguent à merveille à travers une carte qui séduit les plus réfractaires.



Tout Paris vient explorer sa cuisine. Ici, avec Michel Blanc.

ART DE VIVRE



Dans le patio ou la salle à manger, on déguste le fameux "tigre qui pleure", un faux-filet dégraissé, mariné et grillé, servi avec une salade de carottes et une sauce où se mêlent saveurs asiatiques et herbes fraîches.

L'OFFRE GASTRONOMIQUE

C'est une cuisine thaïlandaise revisitée, inspirée par les recettes et produits français qui est proposée. Dix entrées, dix plats et huit desserts évoluent au fil du temps et des saisons. Les plats signatures font figure d'incontournables: nems aux langoustines, raviols de crevettes crème de coco à la citronnelle, et le fameux "tigre qui pleure", un faux-filet dégraissé, mariné et grillé accompagné d'une salade de carottes et papayes et d'une sauce dont elle garde précieusement le secret. Des assiettes raffinées, dans un style qui a fait ses preuves, à déguster dans le cadre feutré de la salle ou à l'ombre du patio. ●

Apiradee Thirakomen est née en Thaïlande, mais l'amour de la cuisine l'amène en France où elle apprend les codes de la gastronomie. Elle fait ses armes aux *Bains-Douches*, une adresse qui lui donne le goût de la fête, mais c'est en ouvrant ses propres restaurants baptisés de son surnom qu'elle fait connaître la cuisine thaïlandaise. Avant elle, pas de "tigre qui pleure" (plat à base de viande de bœuf marinée et pimentée) ni de raviols de crevettes! Tout Paris accourt pour explorer sa table semi-gastronomique (entre bistrot traditionnel et gastronomie haut de gamme) devenue culte.

Une cuisine épicée aux saveurs délicatement contrastées, sublimant les meilleurs produits français à travers l'art culinaire thaïlandais.

Après plusieurs déménagements, notamment dans le VII^e arrondissement, elle a désormais franchi la Seine pour s'installer au *Norman Hôtel*, en face du restaurant de Pierre Gagnaire, à deux pas des Champs-Élysées.

Norman Hôtel - Thiou, 9, rue Balzac, Paris VIII^e. Tél.: 01.42.99.80.80. Prix: chambres à partir de 390 euros; déjeuner à partir de 37 euros. hotelnorman.com/fr

SOPHIANE DEBET - SPINLET/PIPER