

CHANG PUAKE

Chiang Mai Directory | English & Français
Magazine & Maps



BEST ADVENTURES CHIANG MAI

Free copy
Guide

COMPLIMENTARY

www.changpuakmagazine.com

No.195 - June 2010

Ping Nakara

le paisible art de vivre

C'est en pénétrant à l'intérieur du tout nouvel Hotel-Boutique de Chiang Mai, le Ping Nakara, que commence votre voyage. L'architecture de style colonial de ce somptueux bâtiment vous laissera des souvenirs inoubliables, la douceur et la sérénité de l'accueil vous donneront envie d'y revenir.

38

Gourmet



Ping Nakara Restaurant : mouthwatering cuisine in a delicate atmosphere

Ping Nakara Restaurant presents a selection of gourmet dishes to be enjoyed in a delicate atmosphere. In June, Khun Roj Ruangmanee, F&B Manager of the hotel has created a delicious "Ping Nakara's Summer Cuisine Set" which includes : grilled duck breast salad, Som Tum summer (Thai styled spicy fruit salad with crisp peanut), Grilled salmon-tropical salsa and freshly rocket salad served with wine cream sauce and Classical Thai chilled watermelon served with dried sweet fish, coffee and tea: 790 Baht for two (picture 1). Also in the Menu : Ping Nakara's Platter: 200 Baht (picture 6), Kao Soy Chicken: 90 Baht (picture 5), Deep fried snapper served with spicy mango salad: 270 Baht (pic 4) and Colonial Tea Set for two : 550 Baht (pic3).



Au Ping Nakara, le blanc est la couleur maîtresse des lieux. Harmonie, bien-être, élégance et luminosité y garantissent un luxe paisible, grâce à une décoration personnalisée où chaque élément a été soigneusement sélectionné par M. et Mme Usavangkul, les propriétaires. Dans le jardin, une superbe piscine invite à la baignade et des peintures murales rappellent que l'hôtel fut construit sur le terrain de repos des éléphants de l'époque du Siam. En effet, les explications de Khun Amanda, la responsable des lieux, nous remonteront au temps où la ville de Chiang Mai vivait du commerce du bois, nous découvrirons alors que le bâtiment accolé à l'hôtel Ping Nakara était le bureau de vente de bois de la région. Les éléphants venaient donc se reposer sur le terrain de l'actuel Ping Nakara en attendant de se voir attribuer une nouvelle mission.

Niché dans les jardins de l'hôtel, le restaurant Ping Nakara est une table délicate et légère. Côté service: fiabilité, gentillesse, subtilité, créativité et authenticité sont les vertus inscrites dans l'essence du Ping Nakara. Ici, le client y est d'abord un hôte et le restaurant accueille aussi les visiteurs ne résidant pas à l'hôtel.

Côté carte: un surprenant mélange de cuisines du nord et du centre de la Thaïlande accompagnées de quelques spécialités internationales. Pour la carte du restaurant, Mr et Mme Usavangkul ont laissé libre cours à l'imagination du directeur de salle, M. Roj Ruangmanee, avec pour seule instruction de réunir sur une même carte le meilleur des cuisines thaïe et Lanna, permettant ainsi aux invités de découvrir une cuisine raffinée et goûteuse.

On déguste au restaurant du Ping Nakara une cuisine légère et de saison, à base de produits venant du projet royal. Au menu, "Ping Nakara's Platter" un assortiment de spring rolls aux crevettes, de brochettes de poulet sauce cacahouète, de tartelettes et de galettes de riz croustillant à la sauce coco (200 Baht/photo 6), "Kai Hor Bai Toey" du blanc de poulet frit dans des feuilles de Pandanus (120 Baht), "Pla Khung" salade de crevettes de rivière à la menthe et à la citronnelle (165 Baht). L'innovation est aussi de mise au Ping Nakara, et cet été M. Roj a imaginé un menu léger à déguster entre amis au restaurant: salade de magret de canard et de papaye grillés accompagnés d'une sauce à l'orange, salade de papaye légèrement relevée, saumon grillé avec sa salade rocket, sa salsa tropicale et sa sauce au vin blanc et, en dessert, délice de pastèque saupoudrée de petits poissons séchés. Le tout pour 790 Baht pour deux personnes (photo 1).

Les grands gourmands et amoureux de calme pourront aussi découvrir le "Colonial Tea Set" présentant une variété de petits sandwiches, de pâtisseries fraîches, de fruits de saison accompagnés d'une large sélection de thés et cafés, (550 Baht pour deux/photo 3). A consommer sans modération.

Où?

Ping Nakara Boutique Hotel
135/9 Charoenprathet Rd
Chiang Mai.

Tel:053 252 999

www.pingnakara.com

(see advertising page 26)