

PAR
ESTELLE COPPENS

© OLIVIER CHASSIGNON

SIAM BISTROT ☺☺☺☺

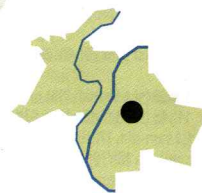
Mon
resto**Bistrot à la thaï**

➔ **En route pour aller visiter une nouveauté en forme de troquet que la ville ne cesse d'enfanter, voilà que l'on tombait sur Siam.** La bonne ambiance, les grands bols où les clients piochaient de bon cœur, l'ardoise chargée d'épices en ce jour de zéro degré – Yam Pla Muk – salade de soupions à la citronnelle, Khao Thod-boulettes de riz farcies crevettes-coco, Kang Deng Kaï-poulet au curry rouge... Manifestement, un complot avait été ourdi pour nous détourner du projet initial. Nous entrâmes donc. Si les mets sont authentiquement thaïs, le cadre a tout du bistrot, avec ses tables et chaises chinées, dont une bonne part a soutenu les popotins « enchasublés » de religieuses, sa cuisine vitrée donnant sur la salle qui accueille un bar et une table

d'hôtes pour favoriser les coude-à-coude. Derrière Siam, la thaïlandaise Jiraporn qui avait créé Piment et Citronnelle, revendu il y a cinq ans, et son associé cambodgiens Wathana, qui exerce pour l'instant en salle. Tous deux se connaissent depuis près de vingt ans et ont officié ensemble au feu Blue Elephant. Le duo avait envie de simplicité, d'épure dénuée de folklore. Exit les carcans de registre, ce qui explique la présence de fromages au menu, les bons vins qui tournent, la bande-son pop-folk, le coin épicerie chargé des terrines d'un ami éleveur de cochons (miam).

Bonne pioche. Ici se pratique une cuisine « *comme au pays* ». On a compris la portée de l'expression en attaquant l'entrée « *assez*

relevée » avaient prévenu Wathana et son sourire solaire. « *Tant mieux* », avait-on fanfaronné. C'était avant que la salade de porc grillé ait transformé notre orifice nasal en fontaine Wallace. À savoir : il est possible de demander moins *caliente* (sauf pour le curry). Quand le Kaï Makheva du menu du jour s'est avancé, nous n'étions pas fâchées de voir débouler un riz-pompier aux côtés du poulet aux aubergines extra-fondantes et à la menthe, poivrons rouges et jaunes bien confits, le tout délicatement parfumé. Un sans-faute avec la tarte de haricots mungo du dessert. Certains soirs, Siam décline sa science de la convivialité en tapas baptisées « *siamoseries* » – ailes de poulet marinées, raviolis frits, samossas – prises en flag' de flirt avancé avec des « *gauloiseries* », charcuterie et pâtés. On reviendra.

**Siam Bistrot**7 rue Danton,
Lyon 3^e.

04 78 95 07 28

Lundi-mardi 10 h-
16 h, de mercredi à
vendredi 10 h-22 h,
tapas à partir
de 16 h.**Menu**Plat du jour :
12,50€.Menu du jour :
19,50€.

5 tapas : 12€.

Cours de cuisine et
service traiteur sur
demande.