



Abo Le coup de fourchette

Joey Bangkok amène la Thaïlande à Chessel

Apinya Pratipasen Uldry concocte les plats délicieux de son enfance dans une ambiance où la convivialité n'est pas un vain mot.

La rédaction
Publié: 30/09/2022, 10h32

9 | | | |



Joey Uldry présente un plat d'apéritif avec une bolognaise thaï au centre de l'assiette, accompagné par des tomates de Saint-Triphon et un plat de crevettes au curry jaune.

Chantal Dervey

Tuk-tuk devant la terrasse, chariot traditionnel de cuisine de rue à l'intérieur: aucun doute sur l'origine du restaurant asiatique de Chessel. D'autant plus que son nom fait référence à la capitale de la Thaïlande. The Joey Bangkok a été fondé par Apinya Pratipasen Uldry. Dans un décor moderne et cosy, il compte 22 places assises, plus 12 sur la terrasse.

«J'ai voulu retrouver les saveurs d'antan, la cuisine de ma grand-mère et de ma mère. Aussi les adapter à mes goûts, bien sûr les faire partager à mes clients.»

Apinya Pratipasen Uldry

Signe de grande convivialité, on voit la cuisine depuis la salle et Apinya y concocter les plats de son enfance, originaires de toutes les régions de son pays natal. «J'ai voulu retrouver les saveurs d'antan, la cuisine de ma grand-mère et de ma mère. Aussi les adapter à mes goûts, bien sûr les faire partager à mes clients. Et intégrer le plus possible des produits locaux.» La patronne aime aussi, et c'est très agréable, venir parler avec ses convives de sa passion de la cuisine; elle qui a œuvré un an et demi dans un restaurant gastronomique de Zurich.

L'esprit de la street food, que Joey Bangkok propose aussi à l'emporter, s'ancre dès les entrées. Comme avec l'inattendue bolo thaï, spécialité de Chiang Mai à base de porc haché et de garnitures goûteuses (17 fr.). Relevées juste ce qu'il faut, les tendres brochettes d'entrecôte en barbecue (15 fr.) sont aussi typiques de cette cuisine qu'on mange dehors sur le pouce en Thaïlande.

Aussi du végétarien

La mer est particulièrement à l'honneur chez Joey Bangkok où un soin particulier est donné à la présentation, «car on mange en premier avec les yeux!» Le Khoong Pad Phoong Kah-ri (29 fr.) est délicieux et équilibré. Les grosses crevettes *black tiger* sont sublimes par le curry jaune, la sauce de poisson, la pâte de piment, le céleri. Les filets de daurade vapeur en poisson du jour sont préparés avec une sauce citronnelle, de la coriandre et du chou chinois (30 fr.). Aussi à la carte, selon la créativité de la patronne, un plat végétarien (21 fr.).

Les desserts, peu nombreux, ont l'avantage d'être faits maison. Comme les glaces artisanales de Chessel (5 fr. la boule) ou le moelleux au chocolat (12 fr.). La cheffe a fait appel aux vignerons du Chablais et de la région de Sion pour mettre à sa carte des blancs, rouges et rosés de belle facture (de 4,80 à 8 fr. le déci).

L'adresse

NEWSLETTER

«La semaine vaudoise»

Retrouvez l'essentiel de l'actualité du canton de Vaud, chaque vendredi dans votre boîte mail.

[Autres newsletters](#)

Se connecter

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

9 commentaires

Actualité

Plus →



Abo L'actualité souriante
Sen promène ses dessins dans la presse vaudoise depuis 35 ans

3 | |



Crise dans les Caraïbes
Les États-Unis ont proposé à Maduro de «partir pour la Russie»

22 | |



Supplément Rencontre 7e Art
Festival de cinéma Rencontres 7e Art Lausanne

|

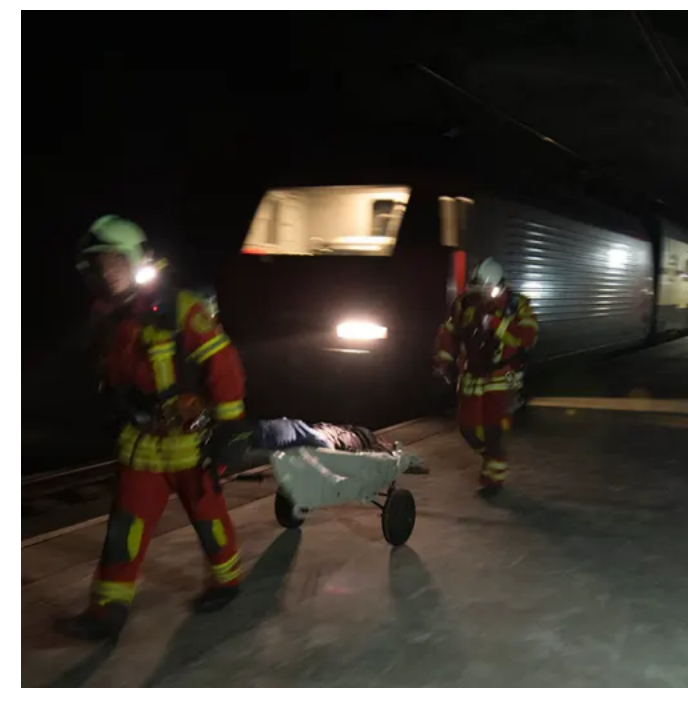


Les plus lus



Abo Marché du travail suisse
Il sera bientôt possible de candidatures et toujours pas d'emploi

258 | |



Incident près de Langenthal
Les CFF ont évacué 500 personnes d'un EuroCity en panne dans un tunnel

|



Abo Bilan olympique
Un seul pays a remporté plus de médailles par habitant que la Suisse

53 | |

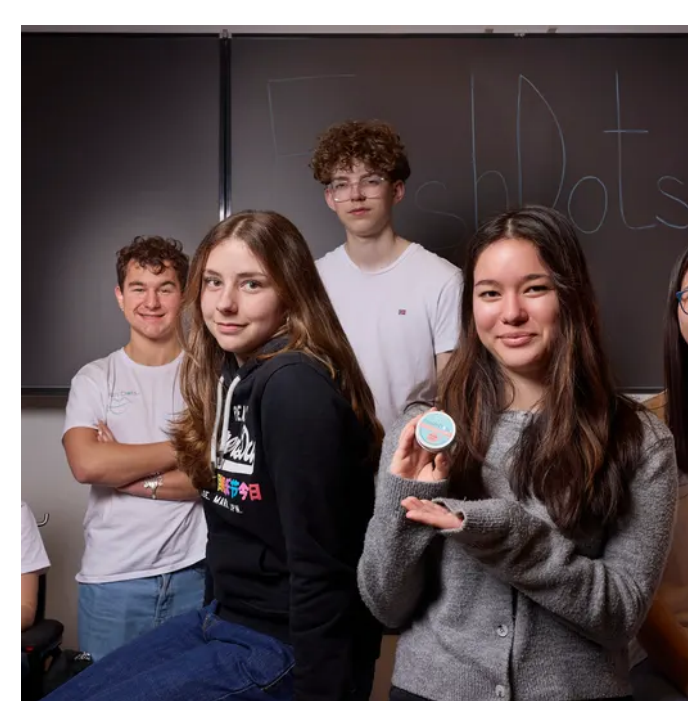
Dans la même rubrique

Plus →



Abo Circulation automobile
Il sera bientôt possible de passer son permis de conduire à Savigny

4 | |



Abo Travail de maturité insolite
Des gymnasiens se lancent dans le business des pastilles de dentifrice

|



Live Élections vaudoises 2026
Fini les dimanches électoraux dans les petits villages

Vers le Ticker →

34 | |